MASTER
NEGATIVE
NO. 95-82320-4

COPYRIGHT STATEMENT

The copyright law of the United States (Title 17, United States Code) governs the making of photocopies or other reproductions of copyrighted materials including foreign works under certain conditions. In addition, the United States extends protection to foreign works by means of various international conventions, bilateral agreements, and proclamations.

Under certain conditions specified in the law, libraries and archives are authorized to furnish a photocopy or other reproduction. One of these specified conditions is that the photocopy or reproduction is not to be "used for any purpose other than private study, scholarship, or research." If a user makes a request for, or later uses, a photocopy or reproduction for purposes in excess of "fair use," that user may be liable for copyright infringement.

The Columbia University Libraries reserve the right to refuse to accept a copying order if, in its judgement, fulfillment of the order would involve violation of the copyright law.

Author:
Rupp, Fritz

Title:
Ein beitrag zur Geschichte des...

Place:
Berlin

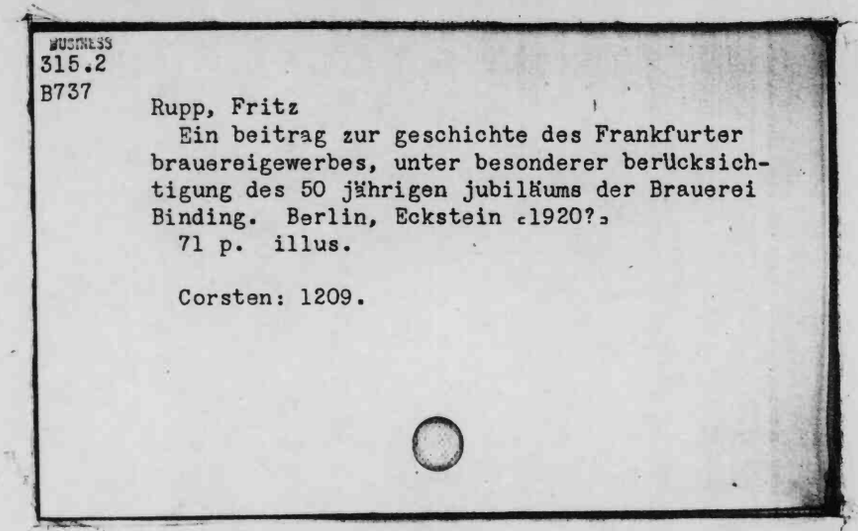
Date:
[1920]

95-82320-4
MASTER NEGATIVE #

COLUMBIA UNIVERSITY LIBRARIES
PRESERVATION DIVISION

BIBLIOGRAPHIC MICROFORM TARGET

ORIGINAL MATERIAL AS FILMED - EXISTING BIBLIOGRAPHIC RECORD



RESTRICTIONS ON USE:

TECHNICAL MICROFORM DATA

FILM SIZE: 35mm REDUCTION RATIO: 16x IMAGE PLACEMENT: IA (IIA) IB IIB

DATE FILMED: 1-16-95 INITIALS: DG

TRACKING # : MSH 03405

FILMED BY PRESERVATION RESOURCES, BETHLEHEM, PA.

2.5 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

2.0 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

1.5 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

PM-MGP 13″x18″
METRIC GENERAL PURPOSE TARGET
PHOTOGRAPHIC

200 mm

150 mm

100 mm

A3

A4

A5

1.0

1.1

1.25

1.4

1.6

1.8

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

1.0 mm

1.5 mm

2.0 mm

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

2.5 mm

PRECISION℠ RESOLUTION TARGETS

Century

A&P

1303 Geneva Avenue
St. Paul, MN 55119

4.5 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

3.5 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

3.0 mm
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

D315.2
B737

RUPP, FRITZ

EIN beitrag zur...

Ein Beitrag zur Geschichte des Frankfurter Brauereigewerbes

von Dr. Fritz Rupp

unter besonderer Berücksichtigung
des 50 jährigen Jubiläums
der Brauerei Binding

D315.2
B137

Ecksteins Biographischer Verlag Berlin W 62*

Printed in Germany

Carolus Standbild von Fritz Böhle.
Original im Besitz der Brauerei Binding.

Ein Beitrag zur Geschichte des Frankfurter Brauereigewerbes

unter besonderer Berücksichtigung
des 50 jährigen Jubiläums
der Brauerei Binding

Von
DR. FRITZ RUPP

Mit 1 Tafel und zahlreichen Abbildungen im Text

ECKSTEINS BIOGRAPHISCHER VERLAG BERLIN * W. 62.
KOMMISSIONSVERLAG FELIX LEHMANN, CHARLOTTENBURG

INTENTIONAL SECOND EXPOSURE

Carolus Standbild von Fritz Böhle.
Original im Besitz der Brauerei Binding.

Ein Beitrag zur Geschichte des Frankfurter Brauereigewerbes

unter besonderer Berücksichtigung
des 50 jährigen Jubiläums
der Brauerei Binding

Von
DR. FRITZ RUPP

Mit 1 Tafel und zahlreichen Abbildungen im Text

ECKSTEINS BIOGRAPHISCHER VERLAG BERLIN * W. 62.
KOMMISSIONSVERLAG FELIX LEHMANN, CHARLOTTENBURG

Business
D315.2
B737

INHALTSÜBERSICHT

I. BIER UND GEWERBE

1. Die Herkunft des deutschen Bieres . . . . Seite 5—8
2. Das Frankfurter Brauerei-Gewerbe . . . . „ 9—18

II. BRAUEREI BINDING

1. Die Geschichte der Brauerei Binding . . . Seite 19—37
2. Der Umfang der Brauerei . . . . . „ 38—61

III. BEDEUTUNG DES BIERES

1. Das Bier in seiner wirtschaftlichen Bedeutung Seite 62—67
2. Das Bier als Nahrungsmittel . . . . . „ 68—71

Die historischen Abbildungen Nr. 3—8 sind mit dankenswerter Zustimmung des Städt. Hist. Museums in Frankfurt a. M. aufgenommen worden.

JAN 30 1947 WS

DIE HERKUNFT DES DEUTSCHEN BIERES.

Die Geschichte der Freude an einem frischen Trunke, aus den Früchten des Waldes oder der Felder bereitet, ist so alt wie die Kenntnis von dem Dasein unseres Menschengeschlechtes überhaupt. Zwar regt keine reiche Ausbeute an prähistorischen Funden die Phantasie an, sich das Bild üppig blühender Festgelage unserer schmalköpfigen Vorfahren auszumalen; immerhin beweisen die zu Trinkgefäßen hergerichteten Menschenschädel aus den Brandstätten urgeschichtlicher Höhlenbewohner, daß man sich auch in jenen grauen Vorzeiten nicht darauf beschränkte, die Lippen unter einen frisch sprudelnden Gebirgsquell zu halten oder mit hohler Hand aus dem kristallklaren Bett eines Baches zu schöpfen. Wildgrassamen mag es gewesen sein, von fleißigen Frauenhänden gesammelt, als Flüssigkeit zubereitet und durch die frei in der Luft vorkommende Flughefe in Gärung versetzt, aus dem eines der ersten Berauschungsmittel der kulturlosen Erdbewohner gewonnen wurde.

Festeren Boden in den Lebensbedürfnissen des vorgeschichtlichen Menschen betreten wir mit der Forschung nach der Herkunft sprachlicher Eigentümlichkeiten. Hier wird auf dem Wege der Überlieferung ein Wortschatz vermittelt, der alle Zweifel beseitigt, daß sich unsere Urahnen selbst in dem rohesten Naturzustand keineswegs mit Wasser und Milch begnügten, um den Drang nach „flüssigem Brot" zu stillen. Steigen wir gar zu dem Sagenkreis unserer Vorfahren hinab, so treten uns in der indogermanischen Götterwelt von dem vedischen Indra bis zu dem germanischen Thor Genußgestalten gegenüber, die in ihrer Vorliebe für alkoholische Getränke weder an Ehrfurcht noch an Tatkraft eingebüßt haben. Vor allem die alten Germanen verstanden es, Zweck und Absicht zu vereinen und ihren Trinkgelagen eine religiöse Grundlage zu geben, die einem weniger naiven Zeitalter nicht unbedenklich vorkommen mag. So sah der heilige Columbanus, ein irischer Missionar, auf seiner Flucht zu Chlothar eine Schar kriegerischer Franken um eine Bierkufe gelagert, die man zu Ehren des Wodan die eigene Kehle hinunter opferte. Aber auch die Poesie unserer Vorfahren verklärte die Freude an berauschenden Getränken, und huldreiche Göttinnen waren es, die in Walhall dem Helden aus überschäumenden Hörnern darboten, was das Euter der Ziege Heidrum in goldener Fülle spendete. So reichen sich Licht- und Schattenseiten des Alkoholgenusses bis in die Urzeit der Menschheit hinauf versöhnend die Hand.

Zu den ältesten Berauschungsmitteln jedoch, die uns aus geschichtlicher Zeit überliefert sind, gehört eine Art von Bier, die mit der wachsenden Bedeutung des Ackerbaues aufkam. Sie hat nichts mit dem aus der Urzeit unseres heutigen Geschlechtes bereits bekannten Met zu tun. War dieser Rauschtrank in seinem wesentlichen Bestandteil aus Honig gebildet, wie schon die sprachliche Herkunft

von dem Worte mádhu gleich Süßigkeit im Sanskrit bezeugt, so hat man wohl zur Herstellung des uralten brio, auch bior, gequollenes Getreide verwandt, dem man als Ingredienz nicht Hopfen, sondern Eichenrinde oder Fichtensprossen beigab. Die Kunst der Herstellung von Malz, daß heißt der Unterbrechung des Keimungsprozesses von Getreide, war den Alten unbekannt, und noch Xenophon klagt in seiner Anabasis, wie die Gerstenkörner in den Mischkrügen herumschwammen. Das mag auch die Ursache gewesen sein, daß man vielfach ganz ähnlich wie heute die eisgekühlten Getränke das Bier durch einen Strohhalm einsog. Ob das erste Gebräu von Ruf, das wir aus dem Altertum kennen, das Getränk der Bierstadt Pelusion in Unterägypten, nach unserem Geschmack gewesen ist, muß mit Fug und Recht bezweifelt werden. Nicht besser aber war es um die Flüssigkeit der alten Deutschen bestellt, von der Tacitus in seiner Germania sagt: potui humor ex hordeo aut frumento, ein Getränk, das dem verdorbenen Wein nicht unähnlich gewesen sein soll. Jedenfalls genoß man im grauen Altertum, ehe die Kulturpflanze des Weinstocks einen Siegeszug von unermeßlicher Bedeutung antrat, von der langen Mauer in China bis zur nebeligen Küste Englands einen Stoff, den man am zutreffendsten als ein Übergangsgetränk von dem Met zu dem eigentlichen Bier bezeichnet.

Die entscheidende Wandlung in der Herstellung des bierähnlichen Trankes brachte die Kultur der Hopfenpflanzung. Sie wurde uns höchstwahrscheinlich im Anschluß an die Völkerwanderung aus dem Osten überbracht. Nunmehr erst konnte durch den Zutritt der Gerbsäure, die der Hopfen enthält, das Sauerwerden des Bieres verhindert und ein nach Geschmack und Haltbarkeit ganz neues Erzeugnis gewonnen werden. Die erste Erwähnung des Hopfens finden wir in einer Urkunde Pipins, des Majordomus des gesamten Frankenreiches, und doch werden noch Jahrhunderte darüber hingegangen sein, bis das treffliche Sprichwort: Hopfen und Malz, Gott erhalts, für das „bruwen" unseres ganzen Vaterlandes Geltung gehabt haben mag. So ist in den Historiae de Gentibus septentrionalibus von Johann Magnus eine kleine Saufmette wiedergegeben, in der die Konfratres den Birkenmet, nicht gehopftes Bier, aus ungeschälten Birkenklötzen trinken, an denen man die Maienzweige stehen ließ. (Abb. Nr. 1.) Die mittelalterlichen Klagen über das Kofentbier der Klöster, wie der Ausschank für die Konwentualen im Gegensatz zu dem Herrenbier der Patres genannt wurde, geben uns zwar keinen Aufschluß über die Zusammensetzung des Bieres, lassen aber schon sehr früh auf den Unterschied in der Herstellung des Getränkes und nicht nur auf einen kalten Aufguß nach Abzug der zweiten Würze schließen. Die ursprüngliche Bevorzugung des Klosterbieres geht übrigens auf den Glauben an einen starken, heimlichen Segensspruch zurück.

Ungeachtet manch einschneidender Veränderungen in der Braumethode und in den Bestandteilen trat um die erste Zeit des Mittelalters ein starker Rückgang der Biererzeugung ein, der eine Folge der Ausbreitung des Weinstocks war.

Die Karolinger und später die Hohenstaufen haben einen nicht geringen Anteil an dieser Geschmacksänderung des deutschen Volkes. Trotzdem ist es keineswegs sicher, daß Karl der Große den Weinstock nach dem Rhein überführt hat. Ist die herrliche Nutzpflanze doch bereits zur Zeit des römischen Kaiserreiches an der Mosel nachweisbar. Immerhin wird der treffliche Herrscher aus seinen burgundischen Weinbergen Sprößlinge nach Deutschland eingeführt haben, wie man denn sehr bald im Mittelalter den Weinbau bis nach Ostpreußen hin betrieb. In den Ländern des Mittelmeerbeckens war inzwischen der Wein, der an den Hängen des Kaukasus in Wildheit die edelsten Früchte hervorbringt, das ausschließliche Genußmittel geworden, während er in vielen Teilen Deutschlands das Aufkommen der Biererzeugung als eines selbständigen Gewerbes Jahrhunderte hindurch niederhielt. Vor allem aber hatte der Süden unseres Vaterlandes den neuen Einfluß zu spüren bekommen und dem Genuß des Bieres eine untergeordnete Bedeutung angewiesen. Die Führung in der Herstellung des alten National-Getränkes ging an Norddeutschland über, wo die Blüte der Hanse und das Fehlen des Weinbaus das Braugewerbe begünstigte.

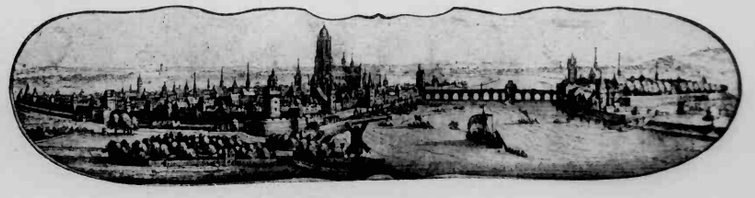
Eine rege Ausfuhr nach den fremden nordischen Staaten setzte nun ein, und bald wurde durch alle Lande die Braunschweiger Mumme die Königin der Biere genannt. Die Erzeugnisse anderer Städte wetteiferten mit diesem Ruhme, so das Einbecker Bier, dessen Zusammensetzung den bayrischen Brauereien zum Vorbild gedient haben soll. Ihm muß ein Ruf von mehr wie lokaler Bedeutung zugekommen sein. Wird uns doch von dem Chronisten berichtet, daß der Herzog Erich von Braunschweig dem Mönchen Luther nach seiner mannhaften Rede vor dem Reichstage zu Worms einen Krug Einbecker zur Erfrischung sandte. Andere Biere wie der Marburger Junker, der Hallesche Puff oder das Lumpenbier von Wernigerode, wie es in der derben Sprache der Zeit hieß, werden in der Verbreitung kaum über das Weichbild der Stadt ihrer Erzeugung hinausgekommen sein. Jedenfalls geht aber aus den alten deutschen Chroniken hervor, daß mit dem Fortschreiten vom Süden nach Norden das Bier besser wurde und in weitem Umfange wieder als Volksgetränke anzusehen ist. Für viele Städte wurde es eine wichtige Quelle des Wohlstandes und nicht mit Unrecht „die güldene Nahrung" genannt.

Abb. 1. Die kleine Saufmette.

Da griff das Schicksal von

neuem mit jäher Hand in die Entwicklung ein. Die volkswirtschaftliche Auswirkung des verheerenden dreißigjährigen Krieges hatte auch einen Niedergang des Braugewerbes zur Folge — vor allem durch die Aufhebung der Klöster verschärft — der auf Jahrhunderte hinaus die Kraft zu neuem Aufstieg brach. Französische Einflüsse in der Bevorzugung des Weingenusses drängten sich dazwischen und machten den Biergenuß verächtlich. Bald blieb dieser ausschließlich dem gemeinen Volke vorbehalten, während noch vor dem großen Kriege, wie alte Urkunden berichten, 7 Maß für den Tag „vors graefliche Frauenzimmer" Vorschrift war. Hand in Hand mit dem Rückgang des Erzeugnisses im Brauergewerbe ging eine Vernachlässigung der Technik. Uralte Braustätten verödeten und in dem Bestreben, den geringen Absatz zu monopolisieren, wurden die Zwangsrechte des Brauens verschärft. Mit zünftiger Engherzigkeit unterband man den Wettbewerb und wirkte somit in einem Maße lähmend auf die Produktion ein, die geradezu verhängnisvoll für die Zukunft des Gewerbes werden mußte. Die Anzahl der Braueigner und die herzustellende Menge des Bieres bestimmten die Braugilden und führten gleichzeitig eine peinliche Prüfung des Absatzes ein. Da jedoch der Erzeugungsanteil einen ständigen Eigenbetrieb nicht mehr lohnte, gelangte das Reihebrauen zur Einführung. Mit dieser Maßnahme war der Tiefstand des Gewerbes und seine behördliche Knebelung erreicht, weiter hinab konnte es nicht mehr gehen. In einer genau bestimmten Folge wurde die Zahl der bewilligten Sude von dem einzelnen Braueigner häufig in einem besonderen städtischen Brauhause ausgeführt. Im allgemeinen das Brauen als einen Nebenbetrieb ansehend, der lediglich eine Pfründe begünstigter Bürger in Ämtern und anderen Handwerken darstellte, kannte man beispielsweise in Einbeck um 1752 rund 400 Braueigner, die bei dem tiefgesunkenen Verbrauch nur alle 2 ½ Jahre an die Reihe zum Brauen kamen. Mannigfache Versuche, eine Neuordnung durchzusetzen, scheiterten zumeist an der Unerschwinglichkeit der Ablösungssumme für die Städte.

Diese mittelalterlichen Zustände, mögen sie auch nicht überall die gleichen gewesen sein und in dem Bayern einer strammen Bierpolizei, wo das Gewerbe der landesherrlichen Oberhoheit und nicht der Oligarchie der städtischen Brauergilden unterworfen war, keineswegs die typischen Zeichen des Verfalls getragen haben, sie herrschten doch in der Hauptsache in unserem Vaterlande bis zum Anfange des 19. Jahrhunderts. Von dem Zusammenbruch Preußens aber und seiner Wiedererstarkung geht auch ein neuer Aufschwung des Brauereigewerbes aus, das sich noch am reinsten auf den Domänenbrauereien und den alten Stammgütern, ungeachtet der Hemmungen durch die Städte, erhalten hatte.



DAS FRANKFURTER BRAUEREI-GEWERBE.

Zu den Städten des Mittelalters, deren Biererzeugung wirtschaftlich wie auch als Nahrungsmittel von keinerlei Bedeutung war, gehörte vor allem Frankfurt. Die alte Wahl- und Krönungsstadt pflegte schon frühzeitig des Genusses eines Haustrunkes aus hochstehender Rebenkultur und sie folgte hiermit nur dem Zuge eines allgemeinen Entwicklungsvorganges, wie er im vorausgehenden Abschnitt geschildert wurde. Doch wäre es ein Irrtum, den starken Weinverbrauch ausschließlich der Nähe des Rheintales zuzuschreiben. Die Stadt selbst war auf dem Mühlberg und dem langgestreckten Höhenzuge am Lohrberg von ausgedehnten Weinbergen umgeben, die noch im Anfange des 19. Jahrhunderts bis an die Festungswälle heranreichten. Der Chronist ergeht sich in begeisterte Schilderung über die wohlgepflegten Wingerte und die Güte der hier reifenden Trauben. Das wird man mit einem gewissen Vorbehalt hinnehmen müssen, wie überhaupt unsere heutigen Ansprüche keinen Schluß auf den Geschmack verflossener Jahrhunderte oder gar des Mittelalters zulassen. Ferner war Frankfurt die „Mutter aller Kaufmannsgewerbe", wie Hans Sachs die Stadt nannte, neben englischem Tuch und Pferden ein Hauptstapelplatz des Weinhandels, und die Weinkeller vornehmer Frankfurter Bürger genossen einen internationalen Ruf. Dem Überfluß entsprach auch die Preisbildung. Noch im 15. Jahrhundert kostete in guten Erntejahren der neue Wein nur 6 Heller, während für das Maß Bier 8 Heller bezahlt wurden. Erst in der Folge stieg der Preis des Weines, um sich mit der steigenden Nachfrage nach alkoholischen Getränken nunmehr dauernd über dem des Bieres zu halten. So mag man sich denn nach und nach, mehr der Not gehorchend als einen verändertem Geschmack der anwachsenden Bevölkerung, auf das Bierbrauen verlegt haben.

Vollkommen geruht hat natürlich in Frankfurt das Gewerbe der Bierbruwer, auch Bierbruher oder Bierbreuer genannt, selbst im frühen Mittelalter nicht. Urkundlich taucht es zum ersten Male im Jahre 1288 in den Bedebüchern, den Vermögenssteuerlisten der Stadt auf und zählte während des 14. Jahrhunderts 3 bis 5, in zwei Jahrgängen 6 Mitglieder. Im folgenden Jahrhundert sinkt

die Zahl zumeist auf 1 bis 2 Bierbrauer herab. In all dieser Zeit ging die Biererzeugung als ein echtes Kleingewerbe noch in recht bescheidener Weise vor sich. Zwar wird es nicht auf so enge Verhältnisse beschränkt gewesen sein, wie es uns ein Holzschnitt aus Jost Ammans „Stände und Handwerker" (Abb. Nr. 2) überliefert hat, immerhin konnte es seiner ganzen Einrichtung nach zu keiner rechten Entwicklung kommen. In der Wiedergabe erblicken wir, durch eine Leiter erreichbar, den Bodenraum, auf dem das Malz gedarrt wird. In der Mitte des Raumes, unterhalb der Darre, steht der Maischbottich. Er nimmt das Malz aus der Schrotmühle auf, das mit dem Maischscheit in Wasser eingeteigt wird, um sodann die Würze abziehen zu können. In dem Hintergrunde gewahrt man die Braupfanne über dem Feuer hängen, während durch einen Knecht in emsigem Umrühren die vom Maischbottich gewonnene Würze gekocht und gehopft wird. Die fertige Würze gelangt nach der Kühlung in den Gärbottich, der unmittelbar neben der Leiter steht, und in dem der Schaum der in Gärung befindlichen Masse bis zum Rande gestiegen ist. Im Vordergrunde liegen die Fässer zur Aufnahme des reifen Bieres bereit. So ging nüchtern und einfach die mittelalterliche Biererzeugung vor sich, die noch keinen Nutzen aus den chemischen Vorgängen in den einzelnen Stadien des Brauprozesses zu ziehen verstand. Bemerkenswert ist in jener frühen Zeit das Vorkommen von Frauen in dem Berufe. So reden die Bedebücher von 1358 bis 1364 von einer Yrmendrut, bierbruwerschen aus Wetzlar, ferner von einer byrbruwern Luckard. Im übrigen geben jedoch die Bedebücher über den wahren Umfang der Biererzeugung kein klares Bild, da viele Bürger zugleich ein anderes Handwerk wie Schreinerei, Weberei, einmal wird sogar ein Stadtarzt genannt, betrieben und allein unter dieser Tätigkeit aufgeführt erscheinen. Unsere Kenntnis von dem Preis des Bieres reicht bis zum Jahre 1352 zurück, und kostete damals ein Maß, gleich 1,59 Liter nur 4 alte Heller, was etwas teurer gewesen war als das Brot. Wie sich das Verhältnis zu den Lebensmitteln jener Zeit überhaupt stellte, geht aus dem Voranschlag für die tägliche Verpflegung eines Soldaten hervor, die man auf 36 Heller berechnete.

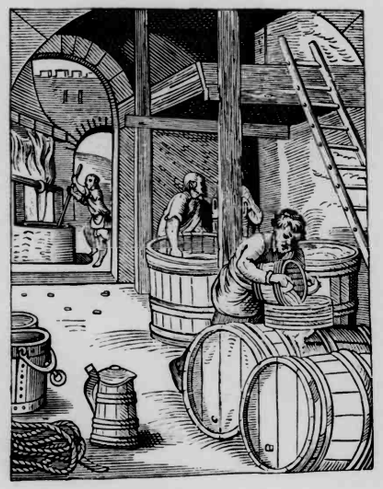


Abb. 2. Bierbrauerei im 16. Jahrh.

Daß aber die Biererzeugung nicht umfangreich gewesen ist, beweißt unter anderem das seltene Vorkommen eines Darremeisters in den Vermögenssteuerlisten, der in einem Hause in der Schnurgasse die Malzdarren beaufsichtigte. Diese selbst waren „vermutlich jedem Bürger, der auf Grund verliehener Gerechtigkeit brauen wollte, ebenso zugängig wie die gleiche Einrichtung in anderen Städten". Auch die Zahl der Hopfenhändler ist in dem Frankfurt der großen Messen und des ausgedehnten Handels mit 1 bis 3 Namen außerordentlich gering. Jedenfalls hatte das Frankfurter Bier im Mittelalter keinen besonderen Ruf, noch für die Stadt selbst irgendwelche Bedeutung. Was veranlaßte sonst Frankfurter Bürger im Jahre 1350 Bier von Grünberg in Oberhessen zu beziehen? Und wie sollte etwa Erfurt dazu kommen, dem Rate der Stadt aus Dankbarkeit im Jahre 1489 mehrere Fässer Naumburger Bier und 1497 sowie 1499 dunkel schäumendes Einbecker Bier zu übersenden? Das kann nur durch die Namenlosigkeit des Frankfurter Gebräus erklärt werden, wenn dieses auch keineswegs völlig unbekannt gewesen sein muß, wie man zuweilen angenommen hat. Bat doch die Stadt Speyer im Jahre 1420 um Auskunft über das Verfahren der Frankfurter Brauer mit der Herstellung des Bieres da es „einige Speyerer Bürger jetzt zum ersten Male versuchen" wollten. Überhaupt muß schon aus allgemein wirtschaftlichen Gründen die Biererzeugung zu Frankfurt im 15. Jahrhundert umfangreicher betrieben worden sein als die geringe Zahl von 3 Bierbrauern, wie sie aus einem Bürgerverzeichnis im Jahre 1440 hervorgeht, vermuten läßt. Die Stadt hatte damals rund 9000 Einwohner und einen außerordentlich regen Fremdenverkehr, der mitunter das Verlangen nach einem anderen Trunke als den des recht unterschiedlichen Weines hervorgerufen haben wird. Vor allem aber stand dem zahlreichen Gesinde an sich nur Bier als Genußmittel zu. Das mag im Hinblick auf die Preisbildung — Wein war in Frankfurt während des 15. Jahrhunderts im allgemeinen billiger als Bier — verwunderlich erscheinen. Es findet jedoch seine Erklärung in dem scharfen Trennungsstrich, den man zwischen Bürgern und Dienstknechten zog. Wie dieser Gegensatz in Erscheinung trat, war eine Hauptsorge der Machthaber. Und so ist es selbstverständlich, daß man den Gerstensaft, der ungeachtet seiner höheren Entstehungskosten als ein minderes Genußmittel angesehen wurde, dem Gesinde vorbehielt. Noch um das Jahr 1400 können wir aus dem Handwerkerbuch der Stadt Frankfurt urkundlich belegen, wie es den Taglöhnern und Dienstknechten verboten war, jene Trinkstuben zu unterhalten, die in gleicher Weise den Berufsinteressen und der Geselligkeit weinfroher Bürger und Handwerker dienten. Im übrigen war das zahlenmäßige Verhältnis der Dienstboten zur übrigen Bevölkerung im 15. Jahrhundert etwa 1700 zu 7000, woraus sich ganz von selbst mit Rücksicht auf den Haustrunk und die Aussperrung von den Trinkstuben ein ansehnlicher Konsum von einheimischem Bier ergibt. In der Tat sind denn auch im Laufe dieser Zeit nicht weniger als 17 Bierbrauer zugereist, die aber in den Vermögenssteuerlisten unter

diesem Gewerbe nicht auftauchten. Ohne Zweifel drängte eine aufsteigende Entwicklung zum engeren Zusammenschluß der Bierbrauer.

Die Entscheidung fiel jedoch erst am Ende des 16. Jahrhunderts. Wir besitzen unter den Frankfurter Zunfturkunden ein Quartband aus Pergamentblättern mit Lederdeckel und dem Aufdruck: Ordnung der Balbierer und Bierbruwer 1594. Damit haben wir das Gründungsjahr der recht eigenartigen Mischzunft. Daß sich aber die Bierbrauer mit den Balbierern zusammentaten, ist durchaus keine vereinzelte Erscheinung. Die Art des Berufes war für die Bildung eines Zunftverhältnisses nicht entscheidend; wie ja auch das Gewerbe der Bader keine Verbindung mit dem der verwandten Barbiere eingegangen ist.

Die Vorschriften der genannten Ordnung aus dem Jahre 1594 atmen den starren Geist des zünftigen Mittelalters. Kein Bierbrauer durfte mehr als zwei Knechte, einen Lehrknaben und einen Fuhrknecht halten. Jeder Knecht mußte zwei Jahre bei einem Meister gedient haben, dann erst konnte er gegen eine Zahlung von 15 Gulden durch den Magistrat als Bürger aufgenommen werden. Jeder Bierbrauer war zu beiden Seiten der Gasse zehn Häuser oberhalb und zehn unterhalb seines Anwesens gegen jeden Wettbewerb geschützt. Eine anscheinend recht seltsame Verfügung, die aber in ihrem tieferen Sinne in hohem Maße sozial gedacht war. Sicherte sie doch dem einzelnen Bürger als Bierbrauer seine Daseinsmöglichkeit und schloß die gegenseitige Unterbietung aus. Mehr wie vier Auszäpfer durfte überhaupt niemand als Kunden haben; und erst 1657 wurde ein fünfter für die Judengasse bewilligt. So wirkten noch bis in die Neuzeit hinab die kommunistischen Ideen einer primitiven Volkswirtschaft fort. Der beschränkten Monopolstellung der Bierbrauer entsprachen im Interesse der konsumierenden Bevölkerung die sehr strengen Vorschriften des Magistrats zur Biererzeugung. Vor allem waren die Gewichtseinheiten von Malz und Hopfen genau festgestellt. Eine Verordnung aus dem Jahre 1630 zum Beispiel bestimmte zur Erzeugung eines Sud von 29 Ohm gleich 41,49 hl eine Menge von 7 Säcken Malz zu je 8 vollgestrichenen Simmern und 40 bis 50 Pfund Hopfen. Weiterhin wurden je nach der Güte des Bieres Taxen vorgeschrieben und auf eine Tafel ausgehängt. Ebenso überwachte man die Herstellung durch Abschätzung des fertigen Gebräus auf der Schau. Mit dieser Nachprüfung durch die Rechnei scheint es aber nicht immer zum besten bestellt gewesen zu sein, denn ein Antrag der Brauer aus dem Jahre 1630 auf ein Verbot der fremden Biereinfuhr wurde mit den Worten abgelehnt: es sei besser gutes Bier einzuführen, „als daß man der Bierbräuer Genade mit ihrem geringen und schlechten Bier geleben müsse". Einige Zeit darauf, im Jahre 1671, gab man dem Drängen der offenbar sehr einflußreich gewordenen und durch Auslaufenlassen von fremdem Bier zur Selbsthilfe geschrittenen Zunft nach, ohne daß die Sperre aus den bekannten Gründen sehr wirksam gewesen ist. — Um jede Bierpreiserhöhung mußte die Zunft bei dem Magistrat einkommen, und sie wurde in der Tat nur nach eingehender Prüfung und nur nach Feststellung einer

wirklichen Notlage des Gewerbes bewilligt. Erlaubt wurde endlich die Herstellung entweder von einfachem oder doppeltem Braunbier. Seit 1596 zwar durfte auch der Erzeuger von einfachem Bier in Ausnahmefällen und auf besonderen Antrag hin für Kranke doppeltes Bier brauen. Der gesunde Geist der Zeit sah offenbar schon damals in dem mäßigen Alkoholgenuß ein wertvolles Nahrungsmittel.

Wie engherzig all diese Vorschriften aus der Ordnung der Bierbrauer auch waren, so hatten sie das eine Gute, sie hinderten nach Möglichkeit jeden Mißbrauch und Betrug und sie sicherten dem Gewerbe auch in seinem beschränkten Umfange eine gewisse Wohlhabenheit und Entwicklung. Dem kamen die innerpolitischen und wirtschaftlichen Verhältnisse der freien Reichsstadt, die auch in unruhigen Zeiten außerordentlich günstig waren, entgegen. Das 17. Jahrhundert sieht eine behäbige Eleganz sich breit machen, die nicht ohne Einfluß auf die Lebensführung blieb. Gnädig war der dreißigjährige Krieg an Frankfurt vorübergegangen, und keine Stadt konnte sich in gleicher Weise rühmen, von Seuche und Kriegsnot verschont geblieben zu sein. Handel und Gewerbe standen in Blüte, und der Chronist berichtet, wie das Bier gleich Brot, Fleisch und Wein immer mehr zu den ständigen Vorräten der Patrizierfamilien gehörte. Wir kennen einige Haushaltungsbücher aus dem altadeligen Geschlechte derer zum Jungen sowie des Patriziers Kaib. Sie geben Aufschluß über recht bedeutende Bierrechnungen, und es ist nicht ohne Interesse zu lesen, daß zum Jungen im Jahre 1648, der Zeit des Friedensschlusses von Osnabrück, für das Hektoliter Bier 2,79 fl. gleich 8,93 Goldmark zahlte.

In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts war es sodann, daß sich eine einschneidende Veränderung in dem geselligen Leben der Stadt vollzog. Seit dem Fettmilch-Aufstand im Jahre 1616, dem letzten Versuch der Handwerker, die im Statut von 1377 gebrochene Machtstellung wieder zu erringen, begann eine Abwanderung aus den Trinkstuben der Zünfte in die Schildwirtschaften und die Schankstätten der Bierbrauer. Die Vorschriften über die Beschränkung der Schankgerechtigkeiten wurden überschritten, und die lange Zeit hindurch so strenge gewahrte Scheidung in Gastwirtschaften für Fremde und Baumschenken sowie Bierstuben für Einheimische ließ sich nicht mehr länger aufrecht erhalten. Einen weiteren Anstoß zur Umgestaltung der alten Sitten und Gebräuche brachte die Gründung des ersten Kaffeehauses auf der Buchgasse im Jahre 1689. Ferner tauchten in immer größerer Zahl Gärtner und Winzer als Heckenwirte auf, die unter Heraushängung eines Zweiges oder Kranzes vorübergehend selbst gezogene Weine zum Ausschank brachten. Die Sitte lebt noch heute in den Sachsenhäuser Apfelweinstuben fort. Und so sank denn ein höchst charakteristisches Merkmal des mittelalterlichen Kulturlebens, wie es die Trennung von Einheimischen und Fremden in Trinkstuben und Gastwirtschaften gewesen ist, dahin und gab im Anschluß an den steigenden Handel und Verkehr neuen Anforderungen an das gesellige Leben eines städtischen Gemeinwesens Raum.

Von dem Wachstum Frankfurts blieb die Zunft der Bierbrauer nicht unberührt, wenn sie auch keineswegs die Bedeutung der Innungen in den norddeutschen Braustädten erreichte. Immerhin genehmigte der Magistrat die Anschaffung einer Lade, deren Einweihung im Jahre 1723 unter großen Aufwand von den

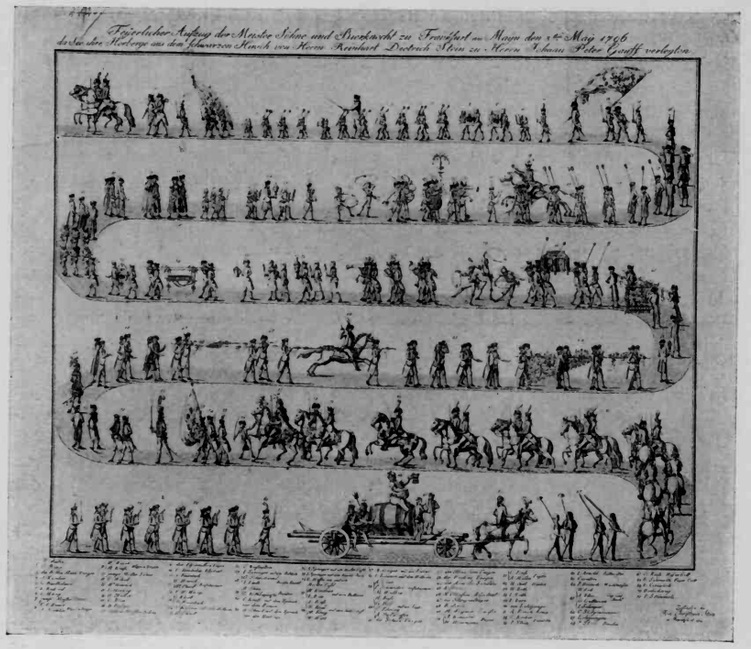


Abb. 3. Umzug der Bierbrauer-Innung aus dem Jahre 1796.

Bierbrauern begangen wurde. „So hielten sie den 1. Junii einen Aufzug", berichtet von Lersner in seiner Chronica, „bey welchem ihrer 14 einen Schwerdt-Tantz machten, zwey die Fahnen und zwey die Reiffe schwungen. Johann Peter Koch, der freyen Künste Poësie und Buchdruckerey-Liebhaber lasset diesen Aufzug drucken auß welchen die Teutschen Reumen hierhero melden:

Abb. 4. Meistertafel der Bierbrauer.

GESELLEN-SPRUCH VOR DEM RÖMER.

Hoch Edler Magistrat, Hoch Weisen auch daneben,
Der sich in dieser Sach hat viele Müh gegeben;
Ich sage schönen Dank vor die erzeigte Gnad
Articuln Sorgfalt auch, ich dank im höchsten Grad.
Wir wollen jederzeit in Dero Dienst verbleiben
Die uns erzeigte Gnad tieff in das Hertze schreiben!
Daß dies geschehen sei zu Frankfurt an dem Mayn,
Des können Meister und Gesellen Zeuge seyn.
Vor Dero hohen Gnad bin ich allhier zu danken,
Hoch Edler Magistrat doch schwebt mir ein Gedanken
Daß drey Gesundheits-Trunk ich soll vergessen nicht
Den Willkommen greif ich an nach aufgetragner Pflicht.

Nach diesem Spruch, der mehr wie alle Verfügungen die hohe Machtstellung der Frankfurter Allgewaltigen bezeugt, folgt der Gesundheitstrunk auf das Reich, den Magistrat und die Zunftmeister sowie eine gut gemeinte Reimerei auf die Bedeutung der Biererzeugung.

Das neue Schmuckstück der Innungslade wird von nun ab bei allen festlichen Gelegenheiten zur Schau getragen. Wir können seine Form und künstlerische Durchbildung auf der Darstellung eines Umzuges aus dem Jahre 1796 (Abb. Nr. 3) erkennen, die auch aus kulturgeschichtlichen Gründen hochinteressant ist. In diesem Aufzuge wird die ganze Überlieferung der Innung lebendig. Zu Fuß und zu Pferd, mit Fahnen und Geräten, von dem farbenfrohen Rhythmus der Uniformen belebt, zieht ein prächtiges Bild aus der guten alten Zeit an uns vorüber. Denn es war ein Ereignis für den zünftigen Handwerker, der Wechsel der Herberge, und man nahm gerne den Anlaß wahr, den Mitbürgern die wirtschaftliche Bedeutung der Innung durch einen prunkhaften Aufwand vor Augen zu führen. Auf die Treue der Wiedergabe von Einzelheiten können wir uns verlassen. Nicht allein, daß die Teilnehmer des Zuges namentlich aufgeführt sind, auch die Modelle des Bottiches und des Kühlschiffes stimmen

Abb. 5.
Das Goethehaus vor dem Umbau.

mit den Geräten überein, die das Städt. Hist. Museum in Frankfurt a. M. noch heute zur Erinnerung an die alte Innung aufbewahrt. Nicht erkennbar wiedergegeben ist dagegen die Meister-Tafel der Bierbrauer aus dem Jahre 1736 (Abb. Nr. 4), die Conrad Binding dem Museum als Geschenk überwiesen hat. Aus eingelegten Harthölzern angefertigt, die leicht getönt sind, zeigt die Tafel die Abzeichen der Zunft von fein stilisierten Rankenornamenten und Wappenschildern geschmückt. Dem Beobachter aber, der mit den früheren Erwerbsverhältnissen nicht vertraut ist, muß in diesem Zuge die stattliche Zahl der Bierbrauer auffallen, woraus man jedoch noch keinen Schluß auf den Absatz von einheimischem Bier im 18. Jahrhundert ziehen darf. Die Zunahme der Erzeugung hielt sich in jenen bescheidenen Grenzen, die ihr der kleinhandwerkliche Betrieb und die strengen Innungsvorschriften gezogen hatten. Zutreffend dürfte allein die Annahme sein, daß sich der Biergenuß auf immer weitere Kreise auszudehnen begann. Wissen wir doch, daß der junge Goethe, dessen Elternhaus vor dem Umbau hier abgebildet ist (Abb. Nr. 5), seine erste schmerzliche Liebesenttäuschung mit einer Kellnerin aus dem Bierhause zum „Bobbeschänkelche", dem Puppenausschank hatte. Der Inhaber der allen guten Frankfurtern wohlbekannten Wirtschaft gehörte bis zur Aufgabe des Bierausschankes in diesem Jahre zu den treuesten Kunden der Bindingschen Brauerei. Das alte Haus jedoch, in dem das Offenbacher Gretchen, ungeachtet seiner Halbbildung, eine so starke Anziehungskraft auf den frühreifen Wolfgang ausübte, steht nicht mehr. Auch ist über die

Abb. 6. Das Wasserweibchen mit Brückenturm.

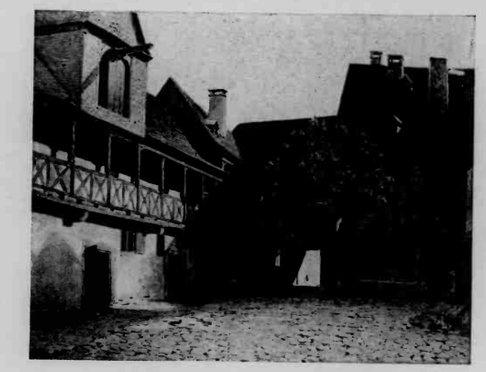


Abb. 7. Zur „Blume" in Sachsenhausen.

Braugerechtigkeit der Puppenschenke nichts bekannt. — Im übrigen ist es nicht ohne kulturelles Interesse, wie einfach und geschmackvoll sich in der Zeit Goethes eine Schankstätte in das Straßenbild einreihte. Eine Ansicht aus der Umgebung des „Wasserweibchens" vor dem Sachsenhäuser Brückenturm, mit dem unaufdringlichen Aushängeschild, gibt den Gesamteindruck vortrefflich wieder. (Abb. Nr. 6.) Sie geht auf die Tage des jungen Goethe zurück, und ist jedenfalls vor jenem Jahre 1765 aufgenommen, in dem man den Brückenturm, das prächtige Wahrzeichen mittelalterlicher Befestigungskunst,

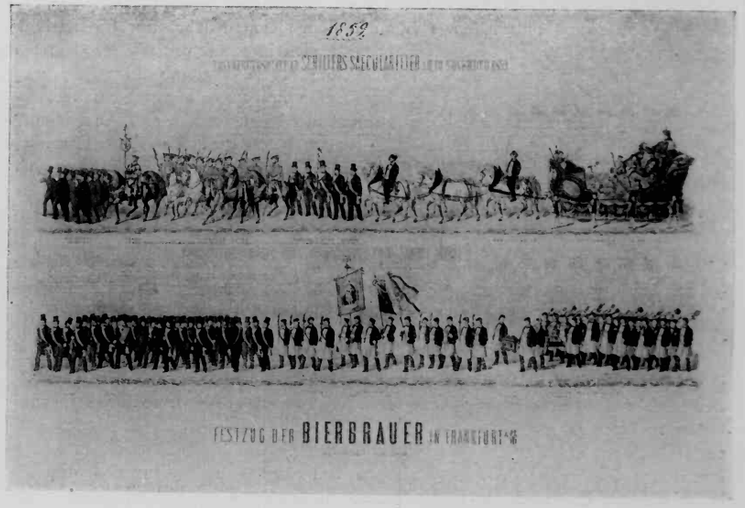


Abb. 8. Die Bierbrauer-Innung auf dem Schillerfest 1859.

niederzulegen begann. Um ein möglichst klares Bild von dem Frankfurter Schankwesen verflossener Zeiten zu gewinnen, gewähren wir noch einen Blick in eine der kleineren Hofidyllen, die über alle Stadtteile zerstreut waren. (Abb. Nr. 7.) Keine langen Bankreihen engen die landwirtschaftlichen Verhältnisse ein, und für die Gäste genügte die Sitzgelegenheit unter dem Blätterdach eines fast nie fehlenden Baumes.

Alles in allem hatte der Biergenuß im 18. Jahrhundert ungeachtet einer größeren Verbreitung einen erkennbaren Aufschwung des Gewerbes nicht zur Folge gehabt,

obschon die Mitgliederzahl der Innung eine erstaunliche Höhe erreichte. So nennt ein Verzeichnis aus dem Jahre 1791 von 203 Bürgern die „Namen derer Meister eines Löblichen Bierbrauer-Handwerks". Wie oft jedoch der einzelne von seiner Braugerechtigkeit im Jahre Gebrauch gemacht hat, ist uns ebensowenig bekannt wie der Absatz in den einzelnen Betrieben. Die auch in Frankfurt eingerissene Gepflogenheit des Reihenbrauens ließ das Anwachsen von Braugerechtigkeiten ins Ungemessene zu, ohne dadurch irgendwie dem Gewerbe selbst und dem Absatz zum Nutzen zu gereichen. Und noch im Jahre 1820 betrug die Erzeugung des Bieres durch 156 Meister der Zunft nicht mehr als rund 30 000 hl. In München dagegen, wo es zurzeit bereits eine Reihe von fabrikähnlichen Brauereien gab, die keinem Zunftzwang unterlagen, stellten in dem gleichen Jahre nur 63 Betriebe rund 460 000 hl her. Eine Änderung bahnte sich in Frankfurt nur langsam an. Da setzte im Verlaufe des 19. Jahrhunderts, hervorgerufen durch einen Rückgang in der Anbaufläche des Weines und durch eine immer größer werdende Preisspanne der Getränke eine starke Steigerung des Bierumsatzes ein. Gleichzeitig jedoch sank langsam aber stetig die Zahl der Innungsmeister. Ein letzter Ehrentag für die alte Zunft war die Schillerfeier vom 10. November 1859, die in Frankfurt überaus festlich begangen wurde. Eine Abbildung zeigt uns noch einmal die stattliche Brauergilde, deren Einrichtung wie so manche andere der alten Reichsstadt überlebt war. (Abb. Nr. 8.)

Kurze Zeit darauf wurde durch das Gesetz über die Berechtigung zum Gewerbebetrieb vom 12. Januar 1864 die Auflösung sämtlicher Innungen verfügt. Bis dahin waren die Zünfte in Frankfurt lediglich eine gewerbliche Vereinigung, die in strenger Abhängigkeit von dem Rate der Stadt keine Möglichkeit besaß, sich aus der Enge des kleinhandwerklichen Betriebes emporzuarbeiten. Nunmehr verfielen die alten Braugerechtigkeiten. Das Gewerbe begann sich zu konzentrieren. So verzeichnet der Bericht der Frankfurter Handelskammer im Jahre 1870 nur noch 39 Brauereibetriebe, die aber insgesamt nunmehr 226 689 hl Bier im Jahre erzeugten. Des ungeachtet, wie stark auch der Umsatz innerhalb der letzten 50 Jahre angewachsen war, keine überragende Anlage gestattete von einer Industrie zu reden, und die Biererzeugung ging noch immer nach altem Herkommen vor sich. Nach wie vor bestand eine ganze Anzahl von Reihenbrauhäusern in der Stadt, so unter anderen das Gelnhäuser Brauhaus, der „Grüne Wald" in der Allerheiligenstraße und die Anlage hinter der Judenmauer; und noch hielt man in herkömmlicher Weise an dem einmal überlieferten Kundenkreis fest. Da brachte in dieses Stilleben eines Geschäftsbetriebes mit seinen mittelalterlichen Gewohnheiten ein Mann neues Leben, dem es vorbehalten sein sollte, in dem Brauereigewerbe die erste und heute noch blühende Industrie in Frankfurt zu begründen — der Brauer Conrad Binding.

DIE GESCHICHTE DER BRAUEREI BINDING.

Im Herzen der Altstadt Frankfurts, von der kraftvollen Silhouette des Kaiserdomes überschattet, liegt am Garküchenplatz das Gasthaus zur „Stadt Schwalbach". (Abb. Nr. 9.) Einst stand an seiner Stelle der „goldene Hirsch", der sich im Jahre 1356 im Besitz des Johann von Holzhausen aus dem stolzen Patriziergeschlecht gleichen Namens befand. Ein Umbau, den ein gewisser Kapitän Vogel im Jahre 1700 vornehmen ließ, gab dem Hause seine jetzige Gestalt, während es als Gasthaus unter dem Namen der „Stadt Schwalbach" nicht vor 1820 nachweisbar ist. Die Lage, in unmittelbarer Nähe althergebrachter Märkte, war eine durchaus günstige. —

Vor etwa 50 Jahren nun braute hier der ehrsame Bürger Ernst Ehrenfried Glock mit wechselndem Erfolge sein Braunbier. Zweimal war er bereits, trotzdem das Bier der „Stadt Schwalbach" keineswegs in schlechtem Rufe stand, in Zahlungs-Schwierigkeiten geraten, als der Küfer und Brauer Conrad Binding am 1. August 1870 durch Ankauf des ganzen Besitzes den Glock aller weiteren Sorgen um den Kleinbetrieb der Brauerei überhob. Der Preis von 84 000 Gulden für Liegenschaft und Anlage, einschließlich der Felsenkeller auf der Darmstädter Landstraße, war an sich angemessen. Jedoch der Ernst der Zeit läßt den Entschluß Bindings als kein geringes Wagnis erscheinen. Zwischen den Schlachten des deutsch-französischen Krieges gewissermaßen wechselte das Anwesen seinen Besitzer, als der unmittelbar darauf einsetzende Siegeszug unserer Heeressäulen das Vertrauen rechtfertigte, das von dem selbstsicheren Käufer auf den Ausgang der Sache des Vaterlandes gesetzt wurde. Conrad Binding hatte seine Schicksalsstunde gefunden und sich in der Folge als ein

Mann von jener Tatkraft und Schärfe des Urteils erwiesen, die den Erfolg verbürgt.

Es waren recht beschränkte Verhältnisse, die der neue Besitzer der Glockschen Brauerei am Garküchenplatz antraf. Nach uraltem Herkommen rollte das Tagwerk ab. Schon die Beschaffung des Wassers, das zur Biererzeugung verwendet wurde, war nach heutigen Begriffen durchaus nicht einwandfrei. Man entnahm seinen Bedarf der Badeanstalt „zum roten Männchen", bei Rodenhausen oder unmittelbar dem Mainflusse, der allerdings noch nicht industriell verunreinigt war. Ueber die Eignung des filtrierten Flußwassers zu Brauereizwecken wird übrigens nirgends geklagt. Weit weniger störend, als unsre anspruchsvolle Zeit es sich vorzustellen pflegt, machten sich die beinahe alljährlich wiederkehrenden Ueberschwemmungen bemerkbar. Auf diese Launen höherer Gewalten war man eingestellt, und trieb der Wettergott sein Spiel nicht allzu bunt, so ging es ohne schwere Schäden ab. Mit Humor wußte man die Abwechslung in der peinlichen Ordnung des täglichen Einerlei hinzunehmen, und das Leben und Treiben auf den Pritschen in den überschwemmten Gassen und Plätzen blieb allezeit ein Gegenstand der Bürgerfreude und der Volksbelustigung. Auch der Eisgang, der aber keineswegs immer so harmlos wie die regelmäßigen Wassersnöten verlief, hatte insofern etwas Versöhnliches, als er den Bierbrauern Gelegenheit gab, sich ohne große Mühe für die kommende Jahreszeit mit Natureis einzudecken. So trug das gewerbliche Leben jener Tage noch vielfach den Charakter eines Getriebes mittelalterlicher Kleinstädtigkeit, den Frankfurt mit seinem starren Festhalten an den zünftigen Ueberlieferungen auf längere Zeit hinaus bewahrt hatte als andre Gemeinwesen Deutschlands.

Was nun die Anlagen in dem Sudhaus anbetrifft, so bestand die Einrichtung im wesentlichen aus einem Maischkessel, der auch als Hopfenkessel und einem Maischbottich, der zugleich als Läuterbottich diente; somit war für Maische und Würze immer nur ein Geschirr zur Verfügung. Die maschinellen Hilfsmittel beschränkten sich auf eine kleine Lokomobile, während der Außendienst durch zwei Pferde mit einer Bierrolle, einem Kastenwagen und einem Fuhrfaß aufrecht erhalten wurde. Diesen Gerätschaften entsprach auch der geringe Jahresumsatz von 1500 Ohm, der selbst für die damaligen Verhältnisse als erheblich unter dem Durchschnitt gelegen bezeichnet werden muß. Mit einer eisernen Willenskraft ging Conrad Binding an die Überwindung erstarrter Gebräuche und an den inneren Ausbau des Betriebes. Am 9. August 1870 wurde der erste Sud gebraut und rund 38 Hektoliter Bier ausgeschlagen, wozu 15 Zentner Malz sowie 20 Pfund Hopfen erforderlich waren, und schon am Ende des ersten Betriebsjahres war der Umsatz auf 4870 Hektoliter Bier gestiegen. Schwierigkeiten wie liebgewordene Angewohnheiten und überlieferte Zunftregeln standen dauernd einem raschen Aufschwung der Brauerei im Wege. So wurde anfangs nur im Winter Bier hergestellt, während der Betrieb von April bis August ruhte. Das entsprach einem alten Brauche in dem Brauereigewerbe, der in Bayern im Jahre 1553 durch ein Gesetz ausdrücklich festgelegt wurde. Auch hatte es sein Gutes und zwang zu größerer Sorgfalt bei dem Brauen wie zur Herstellung kühler Keller zwecks Aufbewahrung des „Sommerbieres". Der Ausschank auf den sogenannten Felsenkellern mit ihrem fröhlichem Getriebe im grünenden Maien geht auf dieses Gesetz zurück —

Wie das Brauen selbst, so erfolgte auch die Wahrnehmung der Geschäfte in einer geradezu mittelalterlich bequemen Weise. Gewöhnlich wurde morgens das Bier ausgefahren, während der Nachmittag zu allerhand Nebenbeschäftigungen freiblieb. Hemmender noch für die Steigerung der Biererzeugung war das Fehlen eines Wettbewerbs. Hier wirkten die kaum sechs Jahre zuvor aufgehobenen Zunftvorschriften mit ihrer beschränkten Anzahl von Anzäpfern und der Monopolisierung der Kleinbrauereien nach. In diese klösterliche Stille eines entwicklungsfeindlichen Gewerbebetriebes brach Conrad Binding mit seinem regen Schaffensmute störend ein. Unbeirrt ob so mancher Anfeindung, und erfolgreich jede Rückständigkeit bekämpfend, setzte er sich auf Kosten alteingesessener Brauereien durch. Schon im Jahre 1871 erwies sich der Keller am Garküchenplatz als zu klein und wurde durch einen ausgedehnten Lagerkeller im Manskopfschen Hause „zum Lichtenstein" am Römerberge ergänzt. Im nächsten Jahre gelang es einen Kessel von der Brauerei Essighaus zu erwerben, der die Versiedung von 20 anstatt den bisherigen 14 Zentnern Malz ermöglichte. Unter heftigen Stürmen ging sodann das Jahr 1873 vorüber. In diese Zeit fiel der berüchtigte Bierkrawall, der 22 Menschen das Leben kostete und nach der Zerstörung von wertvollem Inventar und von Vorräten ergebnislos verlief. Die Brauerei am Garküchenplatz wurde von den Aufrührern verschont, obgleich auch hier die Wellen unmittelbar vorüberbrandeten. Die junge Bindingsche Bierbrauerei verbuchte einen Verlust von 400 Gulden. Unentwegt hielt sie weiterhin an dem Bestreben fest, nur einwandfreies und bekömm-

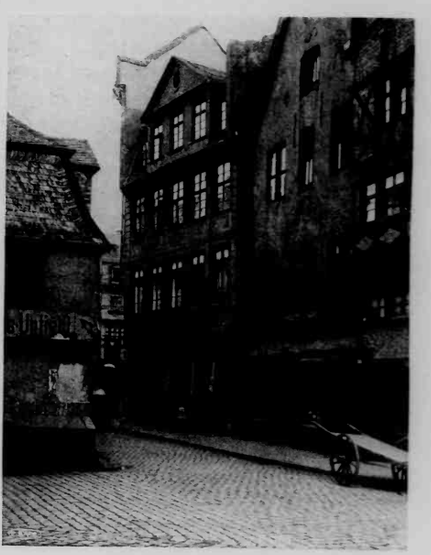


Abb. 9. Zur „Stadt Schwalbach".

Abb. 10. Der alte Garküchenplatz.
(Aquarell von Peter Becker im Besitze von Stadtrat Conrad Binding.)

liches Bier zu erzeugen, ein Grundsatz, der ihr soeben erst, wie offen bekannt wurde, mit der Nachsicht der Aufrührer belohnt worden war.

Ebensowenig wie von dem Bierkrawall wurde das Unternehmen auch von dem Gründungsschwindel der ersten Jahre nach dem großen Kriege in Mitleidenschaft gezogen. Die Leitsätze von ehrlicher Arbeit und strengster Solidität niemals verlassend, schritt die Entwicklung stetig, jedoch ohne sprunghafte Ausdehnung fort. Am 4. Mai 1873 wurden zwei neue Keller auf der Darmstädter Landstraße 163 erworben, die in die Kalksteinfelsen des Sachsenhäuser Berges eingelassen und einer ausgedehnten Champagner-Niederlage unmittelbar benachbart waren. Hier ging im Laufe der Zeit ein Austausch an Getränken vor sich, bei dem, so sagt man, niemand zu kurz gekommen sein soll. Ferner befanden sich in den Kellern am Sachsenhäuser Berg Eisgruben, deren Haltbarkeit, dank der wertvollen Eigenschaft des Kalksteins das Eis trokken zu halten, eine sehr weitgehende war. So richtete die Brauerei sehr bald ihr Augenmerk darauf, sich unabhängig zu machen von den Störungen durch das Hochwasser in den Kellereien der Altstadt und das Zentrum des Betriebes mehr und mehr nach den jenseitigen Höhen des Flusses zu verlegen. Das Jahr darauf begann man in den Felsen Schächte auszuheben, womit wir am Anfang jener unterirdischen Anlagen auf dem Sachsenhäuser Berge stehen, die noch heute der Beachtung eines jeden Fachmannes sicher sind. Inzwischen hatte der jährliche Absatz rund 25 000 Hektoliter Bier erreicht, und das Bindingsche Unternehmen schickte sich an, in die Reihe der bekannten Frankfurter Brauereien wie Stein, Henrich oder Jung aufzurücken. Es erfolgte die Erwerbung des Goßdorferschen Hauses unmittelbar rechts neben der „Stadt Schwalbach" am Garküchenplatz und die anschließende Liegenschaft „Zum Ochsenkopf" (Abb. 10). Die ununterbrochen andauernde Steigerung der Biererzeugung zwang weiterhin zur Anlage von drei neuen Kellern mit Stirneis im Jahre 1878 und zur Errichtung von oberirdischen Eishäusern nach amerikanischem System auf dem Hainerwege.

Abb. 11. Altdeutsche Trinkhalle.

Einen tief einschneidenden Umschwung und einen bedeutungsvollen Abschnitt zugleich in der Geschichte der Bindingschen Brauerei brachte das im Juli 1880 in Frankfurt abgehaltene fünfte allgemeine deutsche Turnfest. Unter den acht Bierhallen des Festplatzes, die nur Frankfurter Erzeugnisse vertreiben durften, hatten die Münchener Turner die Bindingsche Schankstätte zu ihrem Treffpunkt bestimmt. Die Anerkennung, die das Bier der Brauerei in Trunk und Wort bei den bayrischen Gästen fand, übertrug sich bald auf die öffentliche Meinung, und schon im Jahre darauf stand die Bindingsche Brauerei auf der Patent- und Musterschutz-Ausstellung mit 737 Hektoliter an der Spitze der zum Ausschank kommenden einheimischen Biere. Die goldene Medaille war das sichtbare Zeichen für die Anerkennung der Güte des Bindingschen Erzeugnisses. Die altdeutsche Trinkhalle, die, von dem Architekten Otto Lindheimer errichtet, eine Zierde und Sehenswürdigkeit jener Ausstellung war, hat als ein Geschenk von Conrad Binding dauernd Aufstellung in dem Zoologischen Garten von Frankfurt gefunden. (Abb. 11.) Dort steht sie unter hochstämmigem Laubholz als ein offener, langgestreckter Hallenbau mit einem Mittelgiebel und vorgezogenen Ecktürmchen, die pavillonartig ausgestaltet sind. Im Renaissancestil gehalten folgen Stützen und Streben in ihrer geschnittenen und gedrechselten Durchbildung den natürlichen Forderungen des Holzbaues. Der Gesamteindruck ist trotz der Ausnützung südlicher Kunstformen harmonisch und nordisch eigenartig.

Durch die steigenden Erfolge in der Erschließung neuer Absatzquellen wurden die vorhandenen Anlagen bis an die Grenze ihrer Leistungsfähigkeit ausgenützt, und nur unter äußerster Anstrengung konnte die Erzeugung mit der Nachfrage gleichen Schritt halten. Der Jahresumsatz hatte 50 000 Hektoliter Bier überschritten und die Gefahr, daß ein Stillstand in der Entwicklung des blühenden Unternehmens eintrete, rückte ersichtlich näher. In diesem entscheidenden Augenblick bot sich die Gelegenheit zur Erwerbung des altberühmten Frankfurter Brauhauses von Schneider, Darmstädter Landstraße 149/198, einschließlich des bekannten Gasthauses auf dem kleinen Kornmarkt (Abb. Nr. 12). Gleich der „Stadt Schwalbach" genoß die „Brauerei Schneider" den Ruf einer bewährten Aus-

Abb. 12. Brauerei „Schneider".

schankstätte von hochwertigem Lagerbier; wennschon das Sudhaus am „Pforteneck", wie das Hintergebäude am kleinen Kornmarkt nach dem alten Wallgraben hin urkundlich häufig genannt wird, schon seit fünfzehn Jahren den Anlagen auf dem Sachsenhäuser Berge gewichen war. Am 4. April 1881 wurde der Vertrag unterzeichnet, wonach die „Brauerei Schneider" zu dem ungewöhnlich billigen Preis von 560000 Mark für Grund und Gebäude, Inventar und Vorräte an Conrad Binding kam. Gleichzeitig wurde die Tatkraft des jüngeren Bruders Carl Binding für das Unternehmen gewonnen und bis heute dem Betriebe erhalten. Die Folgen der Verschmelzung der beiden alten Brauereien sollten sich bald zeigen. Schon der 2. November des gleichen Jahres sieht das letzte Bier in dem altehrwürdigen Sudhause der „Stadt Schwalbach" brauen, und verheißungsvoll erhob sich am Anfang des neuen Zeitabschnittes der Umbau des Schneiderschen Sudhauses an der Darmstädter Landstraße — das Doppelsudwerk Nr. 1. Bis dahin hatten unermüdliche Arbeit und volle Hingabe an die Sache des Gewerbes einen Aufstieg gezeitigt, der fern von jedem künstlichen Zwange seinen Erfolg ausschließlich dem Streben nach Veredelung des Erzeugnisses verdankte. Nunmehr war der Rahmen gesprengt und die Möglichkeit einer Entwicklung gegeben, die Conrad Binding mit der Sicherheit eines Mannes verfolgen sollte, dem der Ausbau des Gewerbes zu einem Großbetriebe lange schon als seine Lebensaufgabe vorgeschwebt hatte.

Die ersten Jahre seit der Erwerbung der „Brauerei Schneider" waren von einer ausgedehnten Bautätigkeit ausgefüllt. Ein großer Gärkeller wurde in Angriff genommen und eine Reihe von Verwaltungsgebäuden auf der Darmstädter Landstraße 186 ausgeführt. Auch dem äußeren

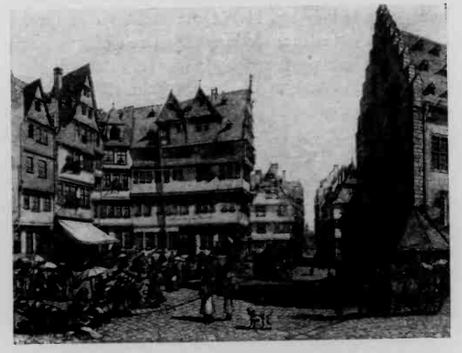


Abb. 13. Der alte Buttermarkt.
(Aquarell von Peter Becker im Besitze von Stadtrat Conrad Binding.)

Bilde nach begann sich die Brauerei immer stattlicher darzustellen. In dem Ankauf wertvollen Baugeländes auf dem Sachsenhäuser Berge kam das Vertrauen in die Zukunft des Unternehmens zum Ausdruck, während zugleich der Grundbesitz am Garküchenplatz eine Abrundung erfuhr. Hinzu erworben wurden zwei Liegenschaften am angrenzenden Buttermarkt, sodaß sich nun die für das Kulturbild von Alt-Frankfurt hoch bedeutsame Ecke als ein einheitliches Ganze

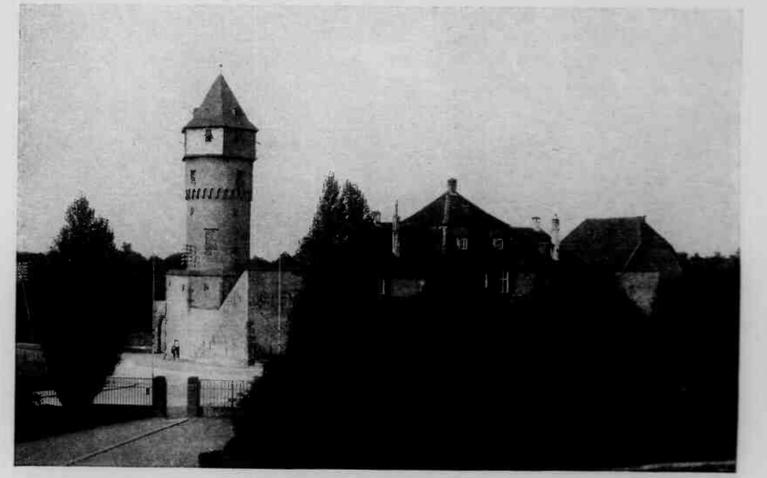


Abb. 14. Die Sachsenhäuser-Warte.

dem Auge darbot. (Abb. 13.) Im Laufe der Zeit wurden durch den Kunstmaler Karl Grätz reizvolle Ausschmückungen angebracht.

In all diesen Jahren einer rastlosen Tätigkeit hatte die wachsende Ausdehnung der Brauerei immer weitere Kreise der Bevölkerung in den Bereich ihrer Erzeugnisse gezogen. Eine der ältesten Trinkquellen Bindingschen Bieres befand sich neben der Sachsenhäuser Warte auf dem uralten Verkehrswege von Frankfurt nach Darmstadt. (Abb. 14.) Keine Höhe in der weiten Umgebung gewährt eine ähnlich unvergleichliche Aussicht über das Stadtbild und die gesegnete Ebene des Mainflusses. Unmittelbar hinter der Warte liegt auch das Anwesen des Kunstmalers Boehle. Hier wirkte bis zu seinem Tode der aufrechte Mann und echte Künstler, über dessen Förderung durch die Brauerei Binding noch zu reden sein wird. Wohlbekannt ist auch die uralte

Abb. 15. Der neue „Schlagbaum".

Schankstätte „Zum Schlagbaum" an der Bockenheimer Warte, die allerdings einem zeitgemäßen Neubau hat Platz geben müssen. (Abbildung 15.) — Jahraus, jahrein das Ziel der Hunderttausenden von naturfrohen Spaziergängern ist das Oberforsthaus im Frankfurter Stadtwald. (Abb. 16.) Mit seinem ehrwürdigen Kernbau des deutschen Landhauses am Ausgange einer prächtigen Allee- und Waldstraße gelegen, steht es an der Grenzscheide zweier Welten. Von dem lauten Treiben der Großstadt hinweg lenkt hier der Blick in das große Schweigen hochstämmiger Wälder ein. Jahrhundertalte Geschichte des „Wäldchestags", wie das Frankfurter Volksfest am Pfingstdienstag genannt ist, spinnt ihre Legenden um das traute, freundliche Försterhaus. Nicht weit davon, in der Tiefe des Waldes, liegen die bürgerlichen Schießstände. (Abb. 17.) Wunderbar ist ein Sommermorgen in der offenen Halle, wenn die Sonne in der Lichtung spielt und das Rauschen der Bäume den scharfen Knall der Büchsen übertönt. Und wie mundet hier

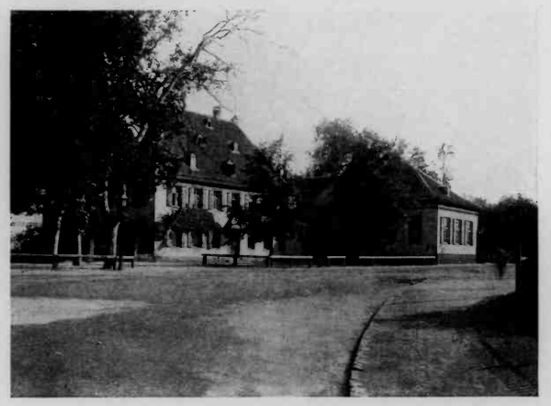


Abb. 16. Das Oberforsthaus.

ein frischer Trunk Bindingschen Bieres aus kühlen Krügen kredenzt! Ein beliebter Ausflugsort ist auch die Goetheruhe am Eingange zum Oberräder Wald. (Abb. 18.) Wohlgepflegte Wege ziehen sich weit in den herrlichen Laubwald hin, während man von dem nahen Aussichtsturm eine prächtige Rundschau über das Maintal und den Mühlberg genießt. — So trank man nach und nach an großen und kleinen Schankstätten, an bemerkenswerten Ausflugsorten wie in den Städten und Dörfern der weiteren Umgebung von Frankfurt mit Vorliebe Bindings Bier. Aus den besten Rohstoffen war zu allen Zeiten das beliebte Genußmittel hergestellt und in der Bereitung selbst keine Erfahrung des modernen Brauereibetriebes außer acht gelassen worden. Nichts Erstaunliches ist es daher, wenn sich der Ruf so eingebürgerter Spezial-Ausschänke wie der des Gebräus der „Stadt Schwalbach" und der „Brauerei Schneider" auf das Bindingsche Lagerbier übertrug. Diese Gunst der öffentlichen Meinung wußte der Begründer des Unternehmens seinen größeren Absichten dienstbarzumachen.

Abb. 17. Die bürgerlichen Schießstände.

Abb. 18. Die Götheruhe.

Am 1. März 1885 wandelte er die Brauerei in eine Aktiengesellschaft um, und neue, ungeahnte Möglichkeiten der Entwicklung wurden von diesem Augenblick an dem Gewerbe in Frankfurt erschlossen. Der seitherige Inhaber Conrad Binding übernahm selbst das Amt des 1. Vorstandes, während sein Bruder Carl 2. Vorstand und der Aufsichtsrat von Ad. Finck, Johann Ph. Haag, Ad. Herz, Dr. Mettenheimer und Justizrat Dr. Scherlenzky gebildet wurde. Die finanzielle Umgestaltung sollte der Brauerei, von dem Vertrauen der Frankfurter Bevölkerung getragen, dauernd zum Segen gereichen.

In den ersten Jahren nach der Umwandlung hielt die Notwendigkeit der Vergrößerung des Betriebes unausgesetzt an. Es wurde die Mälzerei errichtet mit den viereckigen Darren Nr. 1 und 2. Unmittelbar darauf folgte die Dampfkesselanlage mit neuen Betriebsmaschinen. Im Jahre 1886 erwarb man die ausgedehnten Kellereien von Justus Reutlinger und Lindheimer, und man vermochte nunmehr Lagerräume auszubauen, die eine Unterbringung von 50000 Hektoliter Bier vorsahen. Anschließend wurde sodann mit der Aufstellung der Eismaschine Nr. 1 begonnen und im fünften Jahre nach der Umgestaltung der Brauerei in eine Aktiengesellschaft das Doppelsudwerk Nr. 2 errichtet. Gleichzeitig kaufte man die Weißgerbersche Wirtschaft in der Vilbeler Straße an, eine viel besuchte und in altem Ansehen stehende Schankstätte (Abb. 19). Besser geeignet als irgendeine pomphafte Erwerbung, um die Popularität des Bindingschen Bieres zu steigern, war die Eröffnung des „Braustübl" auf der Zeil gegenüber der Hauptpost im Frühjahr 1889 (Abb. 20). Schon der Name dieser Gründung war ein Symbol altdeutscher Trinkfröhlichkeit, und in der Tat bewies die Leitung des Unternehmens immer wieder von neuem, wie ihr die Blüte des Gewerbes nicht allein eine materielle, sondern auch eine kulturelle Angelegenheit war. Der Ruf des „Braustübl" hat im Laufe der Zeit manch prunkhaften Ausschank in den Schatten gestellt. Kaum sechs Jahre darauf mußte

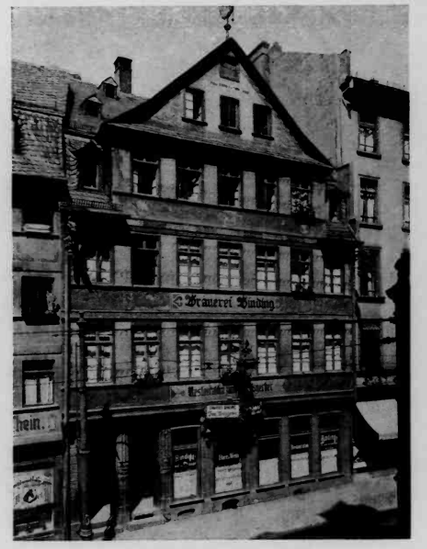


Abb. 19. Wirtschaft zum Weißgerber.

das alte Haus einem Neubau weichen, in dem die trauliche Stimmung des niedergelegten Anwesens ihre Auferstehung feierte. Mit bewußter Absicht griff man in der Ausschmückung auf Ansichten von Frankfurt zurück, deren Ausführung den geschickten Händen des Malers C. Grätz anvertraut wurde. –

Im Verlaufe dieses letzten Halbjahrzehntes hatte sich der Jahresabsatz von 78577 auf 127903 Hektoliter Bier erhöht. Von den 17 Brauereien der Stadt Frankfurt stellte die Bindingsche Aktiengesellschaft bereits $^1/_5$ der gesamten Biererzeugung her. Von der Überproduktion jedoch, die gerade in dieser Zeit dem Gewerbe schweren Schaden zufügte und eine beklagenswerte Jagd nach Kunden, die bekannte „Hektojagd" oder wie man in München sagte, die „Wirtshatz" zur Folge hatte, wurde das Unternehmen nicht berührt. Die Steigerung des Absatzes konnte durch keine Ungunst der Verhältnisse aufgehalten werden; das innerlich Gesunde des Bindingschen Betriebes bewährte sich auch diesen Anstürmen gegenüber aufs neue.

Das fortdauernde Anwachsen von Kundschaft und Absatz machte im Jahre 1890 die Anschaffung einer zweiten Eismaschine erforderlich. Auch mit dem Ausstoß von hellem Lagerbier hatte man begonnen, das bis dahin nur als Märzenbier zum Ausschank gekommen war. Zu gleicher Zeit wurde der wichtige Tunnelbau unter der Darmstädter Landstraße durchgeführt, der die Anlagen zu beiden Seiten der Straße in unmittelbare Verbindung brachte. Zwei Jahre darauf erfolgte die Fertigstellung des Ausbaues der Mälzerei. Sie umfaßte die Anlage der runden Darren Nr. 3 und 4, der neuen Maltzennen und einer Reihe von Silos zur Aufbewahrung des Malzes. Auf der Weltausstellung zu Antwerpen im Jahre 1894 hatte die Brauerei einen Fachwerkbau im Stile eines altfrankfurter Kaufhauses aufführen lassen. Die Pläne wurden von dem Architekten Adolf Hänle entworfen, der sich im Aufriß an das Haus „zur Waage" am alten Markt anlehnte und weitere Einzelheiten dem niedergelegten Darmstädter Palais auf der Zeil und der Befestigungsarchitektur entnahm. Der

Abb. 20. „Das Braustüb'l".

Erfolg der Brauerei auf der Weltausstellung war groß, sowohl was den Absatz, als auch die äußere Anerkennung betrifft — dem Bindingschen Erzeugnis wurde das Ehrendiplom, die höchste Auszeichnung für helle Biere zuerkannt. Zur gleichen Zeit mietete die Brauerei auch das „Café Schierholz", früher „Café Rabenau", an der Ecke der großen Gallusstraße (Abb. Nr. 21). Ein sehr alter Ruf, durch Jahrhunderte begründet, geht diesem Bauwerk voraus. Einst zu dem Hof des „weißen Rosses" aus dem Besitz der adligen Familie von Glauburg gehörend, ist ein Wirt in dem Gebäude urkundlich bereits 1592 genannt. Längst verschwunden ist vor dem „weißen Roß" der Galgenbrunnen, nach dem auch die Straße ursprünglich genannt wurde. Anwohner hatten jedoch auf dem Pumpenstock das Bild des heiligen Abtes Gallus angebracht, worauf Brunnen und Gasse nach ihrem heutigen Namen umgetauft wurden. — Am 29. November 1895 trat alsdann der Gründer des Unternehmens, Conrad Binding, aus dem Vorstand aus und wurde zum Vorsitzenden des Aufsichtsrates erwählt. Fünfundzwanzig Jahre hatte er ununterbrochen an der Spitze der Brauerei gestanden und aus dem Kleinbetrieb zünftigen Charakters eine industrielle Anlage geschaffen, deren Spuren in dem wirtschaftlichen Leben Frankfurts weithin sichtbar waren. Der Jahresabsatz der Brauerei war in diesen 25 Jahren von 1500 Ohm auf 167 207 Hektoliter angestiegen, während sich die Erzeugung für die ganze Stadt von 226 689 auf 790 104 Hektoliter Bier erhob. Gleichzeitig ging die Anzahl der Betriebe von 39 auf 13 zurück. Fürwahr, die Steigerung der Biererzeugung der Brauerei Binding ist im Rahmen der geschilderten Verhältnisse so außergewöhnlich, daß man mit Recht von einem persönlichen Verdienst Conrad Bindings an dem Aufschwung des ganzen Gewerbes innerhalb der Stadt Frankfurt überhaupt sprechen darf. Rückhaltloses Bekennen zu allen technischen Errungenschaften der Neuzeit, Verständnis für die Bedürfnisse einer lebensfrohen Bevölkerung, das sind die Grundsätze, nach denen das Unternehmen durch 25 Jahre geleitet und auf seine führende

Abb. 21. Das „Café Schierholz".

Höhe gebracht wurde. An dieser Überlieferung festzuhalten, blieb die Aufgabe des neuen ersten Vorstandes Carl Binding.

Es war keine Zeit eines ruhigen, behaglichen Geschäftsganges, in der Carl Binding das Steuer des blühenden Unternehmens in seine Hand nahm. Wie Pilze schossen die Bierschänken damals aus dem Boden. Ohne Rücksicht auf den Bedarf und oft an falschen Orten innerhalb des Stadtgebietes errichtet, brachten sie das gediegene Gewerbe vielfach in üble Lage. Die Brauerei hielt sich von dieser ungesunden Bewegung fern. Ihr Aufstieg vollzog sich in durchaus normaler Weise, ohne von Rückschlägen irgendwelcher Art betroffen zu werden. Im Jahre 1896 wurde die Wirtschaft „Zum Bobbeschänkelche" eröffnet. (Abb. Nr. 22). Sie hatte nur den Namen gemein mit jenem „Puppenschänkchen", das wir schon im Zusammenhang mit den Erinnerungen an den jungen Goethe erwähnt haben. Das berühmte Haus stand mehr nach dem Hirschgraben zu, während das heutige Bobbeschänkelche, einst „Zu den drei Beilen" genannt, ein Zierstück der altfrankfurter Festungsgasse des weißen Adlers bildet. Am 27. August 1898 wurden zum ersten Male durch die Brauerei 200 000 Hektoliter Ausstoß im Jahresumsatz erreicht und in einer schlichten Feier würdig begangen.

Die kommende Zeit verlief in einem ununterbrochenen stetigen Aufschwunge. Ein vorübergehender Ausstand im Jahre 1899 mit der Boykotterklärung sämtlicher Frankfurter Brauereien zog keinerlei Verminderung der Produktion nach sich. Auch die Ungunst der Witterung im darauffolgenden Jahre und der immer stärker auftretende Wettbewerb des Äpfelweines, eines spezifisch frankfurtischen Getränkes, das übrigens schon seit 1571 in der Stadt nachweisbar ist, konnten die Steigerung in der Biererzeugung des Binding'schen Unternehmens nicht aufhalten. Ein unbeirrtes Fortschreiten in bewährten Bahnen zeigte sich allen Hemmungen gewachsen. So erwiesen sich bald die Kühlanlagen als zu klein und schon im Jahre 1901 schritt man dazu, eine 300pferdige

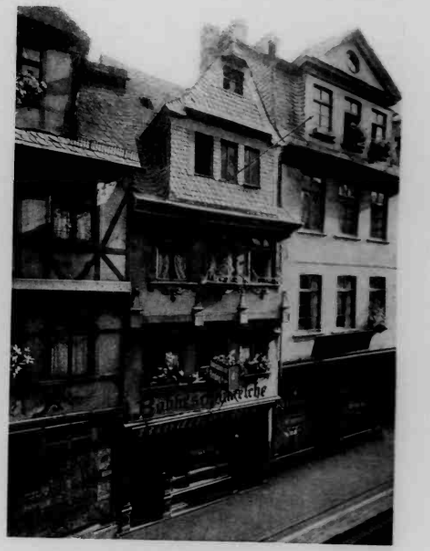


Abb. 22. Zum „Bobbeschänkelche".

Dampfmaschine mit großem Generator aufzustellen. Gleichzeitig stieg die tägliche Eiserzeugung auf 2000 Zentner und machte die Brauerei von dem Natureis unabhängig. Weiterhin wurde der neue Gär- und Lagerkeller mit oberirdischem Abfüllraum erbaut, wodurch der ganze Betrieb nicht unwesentlich vereinfacht und der Versand bedeutend erleichtert wurde. Eine längere Lagerzeit erhöhte die Güte des Bieres. Im Jahre 1902 wird zum ersten Male ein Starkbier hergestellt, das zur Erinnerung an den sagenhaften Gründer der Stadt Frankfurt unter dem Namen „Carolusbier" geschützt wurde und sich überraschend schnell allgemeiner Wertschätzung erfreute. Als ein vollwertiger Ersatz für das Münchener Salvator-Bräu gelangte es bis zum großen Kriege alljährlich am 28. Januar, dem Carolustage zum Ausstoß. Im übrigen war es gelungen, den Wettbewerb des Äpfelweins zurückzudrängen und die Vorherrschaft des Bieres als Genußmittel zu befestigen.

Friedliche Jahre zogen nun über das Brauereigewerbe hin, die durch ein ruhiges Arbeitsverhältnis und wachsende Erfolge gekennzeichnet wurden. Es war eine Zeit hoher Blüte. Im September 1905 kam die Fritz Reutlingersche Brauerei mit einem Jahresumsatz von 48000 Hektoliter durch Kauf in den Besitz der Brauerei Binding. Mitbestimmend für die Erwerbung war die günstige Lage der Kellereien Reutlingers, die durch einen zweiten Tunnel, unter der Darmstädter Landstraße herführend, mit dem Bindingschen Anwesen verbunden wurden. Nunmehr besaß die Brauerei eine zusammenhängende Kelleranlage, die eine Lagerung von 110000 Hektoliter Bier gestattete. Ein weiterer Fortschritt und zugleich eine grundlegende Neuerung zur Ersparnis von Zeit und Raum war die Errichtung einer pneumatischen Mälzerei mit zwei Trommeln, späterhin auf vier erhöht, von je 300 Zentner Gerstenfüllung. Die alte Tennenmälzerei mit ihrem tausendjährigen Verfahren gab einem vereinfachten und für die Güte des Stoffes vorteilhafteren Verfahren Raum. Gleichzeitig hatte der Betrieb ein solches Ausmaß angenommen, daß man im Jahre 1905 die ersten Lastautomobile einstellte, die sich inzwischen zu einem ansehnlichen Wagenpark erweitert haben. Der Umsatz erreichte im Geschäftsjahre 1905-06 eine Rekordhöhe von 311796 Hektoliter. Darunter befand sich zum ersten Male Flaschenbier, das auf der Brauerei abgefüllt von den Verkäufern in den Handel gebracht wurde. Die Bevölkerung hatte sich sehr rasch an diese Neuerung gewöhnt, die ihr in einer mustergültigen, mit den neuesten Apparaten ausgerüsteten Anlage die sorgfältigste Behandlung des Bräus verbürgte. Die Originalflaschenfüllung der Brauerei Binding hat nicht wenig dazu beigetragen, unter den Heimtrinkern das Urteil über den Wert der einzelnen Erzeugnisse zu klären. Sie stieg im Laufe der Zeit auf einen Jahresumsatz von 90000 Hektoliter, hinter dem sich eine gewaltige Kundenzahl verbirgt. Somit blieb das Unternehmen auch unter dem neuen Vorstand den alten Grundsätzen getreu, ein nur erstklassiges Produkt mit Hilfe technisch vollkommenster Einrichtungen zu liefern und trat mit nahezu einem Drittel der

gesamten Biererzeugung Frankfurts in die schwerste Zeit des Gewerbes ein. Noch hatte das Geschäftsjahr mit seinem gewaltigen Umsatze nicht das Ende erreicht, da brachte am 1. Juli 1906 das neue Brausteuergesetz eine einschneidende Erhöhung der Brausteuer. Neben Gerste und Hopfen war es vor allem Malz, wofür die Abgabe von Mk. 4,— auf Mk. 10,— für 100 Kilogramm erhöht wurde. Die Auflage war so außerordentlich, daß man in der Geschichte des Brauereigewerbes bis dahin kein Jahr aufgezeichnet findet, das in ähnlicher Weise für die Produktion ungünstig verlief. Die unabwendbare Verteuerung des Bieres hatte eine tiefgehende Erbitterung der Bevölkerung zur Folge, die sich gegenüber der Preiserhöhung in einem kräftigen Widerstande durch einen vierwöchentlichen Boykott innerhalb des Konsums Luft verschaffte. Gleichzeitig machte sich die Antialkohol-Bewegung die Lage zu Nutzen; sie konnte jedoch bei dem gesunden Sinne der Frankfurter Bürgerschaft nichts erreichen. Die Bindingsche Brauerei blieb diesen ersten größeren Schwierigkeiten allgemeiner Natur ohne besondere Anstrengung Herr und vermochte nach einem kurzen Rückgang bereits im übernächsten Jahre einen neuen Anstieg ihres Gesamtabsatzes zu verzeichnen.

Im Jahre 1908 hatte die Brauerei auf dem Festplatz des allgemeinen deutschen Turnfestes zu Frankfurt in einer schmucken Halle einen Ausschank, der auf den größten Absatz zurückblicken konnte, als eine allgemeine wirtschaftliche Krise in unsrem Vaterlande eintrat, von der kein Gewerbe unberührt blieb. Dazu kam am 1. August 1909 eine abermalige Steuer, die auch die schlimmsten Erwartungen übertraf. Die Abgaben für Malz stiegen von Mk. 10,— auf Mk. 20,— für 100 Kilogramm und stellten eine ungleich schwerere Belastungsprobe dar als drei Jahre zuvor. Wiederum tobte sich der Zorn der Bevölkerung in dem berüchtigten zweiten Boykott aus, der einen starken Konsumrückgang nach sich zog. Die Konkurslisten Deutschlands verzeichneten den Zusammenbruch von 62 Brauereien. Es war eine Zeit

Abb. 23. Der „Riederhof".

bitterster Sorge, die an die Fundamente des Gewerbes griff. Aber auch über dieses produktionsfeindliche Jahr kam das Bindingsche Unternehmen dank einer gesunden und weitsichtigen Finanzwirtschaft ohne Verlust an materiellen Gütern noch an Ansehen hinweg. Die strengen Überlieferungen, nach denen die Erzeugung gepflegt und die Führung des Unternehmens gehandhabt wurden, erwiesen sich als tragfähig genug, die neuen schweren Lasten ohne einschneidende Störung der Entwicklung aufzunehmen. Schon im Geschäftsjahr 1911-12 hatte sich die Produktion wieder der Rekordziffer von 1905-06 angenähert und hielt sich bis zum Ausbruch des Weltkrieges bei langsam ansteigender Tendenz etwa auf gleicher Höhe. Das Jahr 1912 sah noch das goldene Jubiläums-Bundesschießen innerhalb Frankfurts Mauern mit dem bevorzugten Bierausschank der Brauerei auf dem Festplatz und im gleichen Jahre feierte man die Eröffnung der Bierhallen „Zum Riederhof" in der Hanauer Landstraße. (Abb. Nr. 23.)

Guter Trunk fruh und spat macht Herz und Sinne munter,
Froher geht die Sonne auf, froher geht sie unter

steht zu lesen hoch oben im Giebelfelde des stolzen Baues in modernem Renaissancestil nach den Entwürfen des Architekten Senf. In regelmäßiger Bindung ziert eine neungliedrige Fensterausbildung die breite Front des Hauses in der Mittelachse durch einen ornamental geschmückten Erker belebt. Der Giebel mit seinen Nischen und Masken wird von einem fächerartigen Motiv flankiert und bekrönt, während sich der Künstler im übrigen größter Einfachheit befleißigt hat. Über dem Eingang zum Schanklokal ist das Tympanon von einer Reiterfigur ausgefüllt, die der bildende Künstler Boehle entworfen und persönlich ausgeführt hat. So ist der Bau mit seiner strengen Harmonie, dem künstlerischen Schmuck und der soliden, materialkräftigen Ausführung zugleich ein Denkmal der Gesinnung eines stolzen, in sich gefestigten Bürgersinnes, mit dem die Entwicklung des Bindingschen Unternehmens nach außen hin ihren Abschluß vor der Katastrophe des Weltkrieges gefunden hat.

Der Umfang der Brauerei an Grundbesitz zur Führung des Betriebes war in all diesen wandlungsreichen Jahren wie folgt angewachsen:

Anwesen auf der Darmstädter Landstraße	Nr. 163-179	. . . 21966	qm
" " " " "	" 197	. . . 3337	"
" " " " "	" 186-198	. . . 9872	"
" " " " "	" 220-224	. . . 13116,9	"
" am Hainerweg und der Landwehr		. . . 8449	"
		insgesamt 56740,9	qm

In geschlossenen Baugruppen von massiv aufragender Höhe ziehen sich die Anlagen zu beiden Seiten der Darmstädter Landstraße hin, kulminierend in dem gewaltigen Block der Mälzerei. Weithin leuchten die gigantisch geformten Schutzhauben der Dunstrohre in das Land hinaus, ein Bild industrieller Macht und

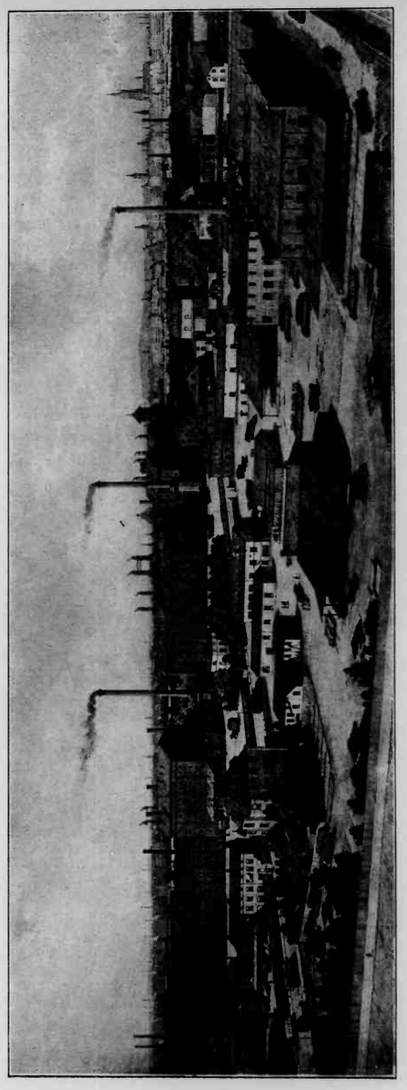


Abb. 24. Schaubild der Brauerei Binding.

Größe, das jedem Frankfurter von seiner Kindheit an lieb und vertraut ist (Abb. Nr. 24). An der Erzeugung der Jahres-Produktion von rund 310000 Hektoliter waren vor dem Weltkriege beschäftigt 320 Arbeiter, während sich die Zahl der Angestellten auf 50 belief. Die Gesamtleistung der Dampfmaschinen beträgt 1250 Pferdekräfte und wird von Dampfkesseln mit 1560 qm Heizfläche gespeist. Ferner sind 8 Ammoniakkompressoren vorhanden mit rund 2000000 Kalorien stündlicher Leistung zur Herstellung von 3500 Zentnern Kunsteis für den Tag und zur Herbeiführung der Abkühlung des zur Bierbereitung erforderlichen Süßwassers wie auch der kalten Luft in den Gär- und Lagerkellern. Zur elektrischen Krafterzeugung sind 5 Dynamomaschinen mit 400 KW in Betrieb, die vor allem sämtliche Räume und Hofanlagen mit elektrischem Licht versorgen, ferner aber auch 90 Motore mit 700 Pferdekräften und die Sudhäuser, worin täglich bis zu 640 Zentner Malz versotten wurden. Für den Außendienst standen zur Verfügung 130 Pferde in Frankfurt selbst und 65 Pferde auf den 22 Filialen in der Umgegend. Ein gewaltiger Wagenpark von 11 Lastzügen, 35 Bierrollen, 30 Flaschenbierwagen, 50 Kastenwagen und 10 Pritschenwagen, ferner 25 Eiswagen sowie 12 eigene Eisenbahnwaggons vollendeten das Gesamtbild eines Großbrauereibetriebes von beachtenswertem Umfange. Die höchste Jahresmenge an Gerste, die in eigener Mälzerei verarbeitet wurde, betrug 144285 Zentner.

In dieses friedliche Bild eines Großbetriebes, das in anziehender Weise verschönert wird durch die lange Reihe der Jubilare — 17 Angestellte und 35 Arbeiter blicken auf eine mehr wie 25jährige Tätigkeit zurück, während die Zahl gleich langer treuer Abnehmer bereits 281 erreicht hat — griff der ausbrechende Krieg mit rücksichtsloser Hand ein. Zunächst sank der Absatz infolge des Rohstoffmangels und der alljährlich zurückgehenden Zuweisung an Gerste, wenn er auch durch die Belieferung der Fronttruppen immer noch als befriedigend bezeichnet werden mußte. Gleichzeitig wurde aus volkswirtschaftlichen Gründen und zur Beschäftigung der zurückgebliebenen Arbeiter und Beamten eine Hafermühle eingerichtet und Laubheu zur Streckung des Pferdefutters hergestellt. Im Zusammenhang mit der Erzeugung von Einfachbier mangels Gerstebelieferung stand die Ausbeute an Nährhefe, die aus diesem Grunde bald ganz aufhörte. Jedoch trotz aller hemmenden Einflüsse der langjährigen Kriegsdauer ist es der Leitung des Unternehmens gelungen, den Betrieb bis in die Gegenwart hinab rentabel zu halten. Die unerschütterliche Hoffnung auf eine Wiedererstarkung unseres Wirtschaftslebens kam vor allem aber in der Erwerbung der Homburger Aktienbrauerei mit 38000 Hektoliter Friedensausstoß zum Ausdruck, die im letzten Jahre des großen Völkerringens vollzogen wurde. An dem Kriege selbst nahmen 202 Arbeiter und 26 Beamte teil, wovon die Ehrentafel der Bindingschen Brauerei die Namen von 24 gefallenen Mitarbeitern verewigt, während zwei der Kämpfer als vermißt beklagt werden. An die Angehörigen der im Felde gewesenen Mitarbeiter wurden im Laufe der Jahre als

eine Dankesschuld für den Schutz der heimatlichen Erde Unterstützungen gewährt, die insgesamt eine Höhe von M. 477039,50 erreichten.

Am 18. November 1918 schied Herr Carl Binding aus dem Vorstande aus, dem er vierzig Jahre hindurch alle seine Kräfte an leitender Stelle gewidmet hatte und wurde neben den Herren Stadtrat Conrad Binding, Etienne Roques, Jacob Reutlinger, Theodor Binding, Fr. von Braunbehrens und Hans Weinschenk in den Aufsichtsrat der Gesellschaft gewählt. Um jedoch den sachverständigen Rat und die wertvolle Hilfe Carl Bindings nach Möglichkeit auch künftig dem Unternehmen zu erhalten, hat man den Ausgeschiedenen in der Eigenschaft eines Bevollmächtigten des Aufsichtsrates dem Vorstande zur Unterstützung beigeordnet. In dem Vorstande selbst verblieben zwei treubewährte und mit dem Unternehmen durch eine Reihe von Jahren eng verbundene Beamten, die Herren C. Schmidt und Phil. Kühner. Zu Prokuristen sind zurzeit bestellt die Herren Heinr. Bauer, H. Junker, Carl Heuser und E. Stollhoff, als Braumeister Herr E. Neiß, die in enger Gemeinschaft mit Vorstand und Aufsichtsrat alles daransetzen, in der Güte des Erzeugnisses und der Lauterkeit der Geschäftsführungen die Überlieferung des Gründers hochzuhalten, die zu dem Aufschwung des Unternehmens geführt haben.

DER UMFANG DER BRAUEREI.

In der Geschichte von der Herkunft des Bieres lernten wir jene große Einfachheit des Verfahrens kennen, der wir den Met unserer Väter verdanken. Im Grunde genommen haben sich seit jenen Tagen die Anschauungen und Gebräuche in der Bierbereitung nicht wesentlich gewandelt. Allein in dem Verlauf der Erzeugung wurde die Herstellungsweise verbessert und infolge wissenschaftlicher Aufklärung das Bier veredelt. Welche Ausnützungsmöglichkeiten aber die Rohstoffe zu durchlaufen haben, wie viel peinliche Sorgfalt und fast kleinliche Genauigkeit beobachtet werden muß, wenn das herzustellende Getränk den hohen Anforderungen unserer Zeit an Gehalt und Geschmack genügen soll, davon hat der Laie immer noch keine rechte Vorstellung, wie sehr er auch die gewaltigen Anlagen der Mälzerei mit ihren Silos, den Sud- und Kühlhäusern bewundern mag. Ein Gang durch die Brauerei mit ihren weiträumigen Hallen und Böden, dem Maschinen- und Röhrenwerk, das treppauf, treppab gleichsam die Nerven des bewegten Betriebes darstellt, wird auch den zum Nachdenken anregen, der sich bis dahin über die Herkunft eines gesunden und erfrischenden Trunkes wenig Rechenschaft abgelegt hat.

Im Vordergrund aller Sorge innerhalb des ausgedehnten Großbetriebes steht die Beschaffung der Rohprodukte zur Bierbereitung. Schon die Auswahl der Gerste vollzieht sich nach strengen Grundsätzen, die nicht so sehr die Ausbeutungsmöglichkeit als die Güte des Produktes im Auge haben. Eine gleichmäßige und

an Gehalt vorzügliche Frucht liefert das benachbarte Riedgau, die Wetterau und das Frankenland. Für die ersten Wochen der Mälzerei-Kampagne, die vom August bis Ende März dauert, wird ihrer vorzeitigen Reife wegen, auch ungarische Gerste bevorzugt. Eine strenge Untersuchung auf Mehlgehalt, Keimungsenergie und Wassergehalt geht dem Ankauf vorauf, wozu in der Brauerei ein Laboratorium unter einem erfahrenen Chemiker mit allen modernen Hilfsmitteln eingerichtet ist. Ist die Prüfung der angebotenen Gerste zufriedenstellend ausgefallen, so geht die Anlieferung in endlosen Wagenzügen vor sich.

Abb. 25. Laboratorium.

In der Blütezeit des Betriebes rollten etwa 3000 Fuhren ihre kostbare Last in den weiten Hofraum, um vor dem hochragenden Mälzereigebäude mit Hilfe eines Becherwerkes zu dem Lagerraum emporgehoben zu werden. Von Boden zu Boden findet hier mittels eingelassener Löcher eine zweckmäßige Durchlüftung der Frucht statt, die selbst später wieder durch Elevatoren und Schnecken höher gebracht wird. Dort stehen zwei mächtige Sortiermaschinen bereit, um die Körner der goldgelben Masse nach ihrer Größe und Schwere zu scheiden. Ein leichter Dunst schwebt in dem Raum, und es riecht nach dem Segen der Erde. Die stille Tätigkeit der Sortiermaschine ist insofern von großer Wichtigkeit für den späteren

Brauprozeß, als sie eine ungleiche Erweichung der Gerste verhindert. Weiterhin werden auf der Maschine die Körner geputzt, das heißt von gröberen Verunreinigungen wie Unkrautsamen und von geknickten Früchten befreit. Die beiden Maschinen, die wie das Becherwerk und die übrigen Einrichtungen der Mälzerei elektrisch betrieben werden, vermögen stündlich 200 Zentner zu verarbeiten. Gleichzeitig wird durch automatisches Abwiegen der Verlust festgestellt, um die Wirtschaftlichkeit in dem Ankauf der Gerste zu erproben. Die nunmehr möglichst gleichartig ausgeschiedene Gerste wandert wieder vermittels elektrischer Betriebskraft zu den sogenannten Trichterweichen im Weichhaus — der erste Prozeß der Malzerzeugung setzt ein. Es sind mächtige runde eiserne Behälter mit einem konischen Auslauf, in denen die Gerste einige Zentimeter über ihre Höhe hinaus mit Wasser übergossen wird, um die obenauf schwimmenden tauben oder beschädigten Körner abschöpfen zu können. Je nach der Herkunft dauert der Erweichungsprozeß, bis das Getreide die notwendige Wassermenge von 40—50 Prozent und den geeigneten Weichgrad erreicht hat, 60—80 Stunden. Das Wasser muß wiederholt gewechselt werden, damit nicht Extraktivstoffe, die sich aus der Samenschale lösen, in Gärung oder Fäulnis übergehen und schon an dieser Stelle die Güte des künftigen Stoffes nachteilig beeinflussen.

Die nasse Gerste verbringt man in abgetropftem Zustande auf die sogenannten Malztennen, die gleich einer Krypta den unteren Teil der hohen Mälzerei bilden. Hier geht das wunderbare Geheimnis der Keimung vor sich. Von ihr ist in erster Linie die Gleichmäßigkeit und der Wohlgeschmack des zu brauenden Bieres abhängig. In den ausgedehnten Gewölbehallen mit einer beständigen Temperatur von 10—15° liegt hier die Gerste vor den Augen des Beschauers ausgebreitet auf sauberen Solenhofener Schieferplatten. Zunächst nimmt in der Frucht die Menge der löslichen Klebestoffe zu und gleichzeitig setzt durch enzymatische Wirkung, das heißt durch chemische Gärungserreger die Dextrin- und Zuckerbildung ein. Als erste Folge dieser stofflichen Umwandlung beginnt die Entwicklung des Keims sichtbar zu werden, und es treten Würzelchen hervor. Haben die zarten Gebilde eine bestimmte Länge erreicht, so folgt das Wachstum des Blattkeimes, und im gleichen Augenblick hat die Gerste ihre größte zuckerbildende Kraft erreicht. Schreitet dieser Prozeß jedoch weiter fort, so geht nicht allein die Zuckerbildung wieder zurück, sondern der Keimling nimmt auch in erhöhtem Maße von der wertvollen Stärke als Nahrung in sich auf. Es ist daher von größter Wichtigkeit, die Keimung in dem Augenblick vor dieser Umkehr zu unterbrechen. Eine sachverständige Behandlung hat gleichzeitig dafür zu sorgen, daß der Keimungsprozeß nicht unterschiedlich vor sich geht und eine ungleiche Entwicklung der Körner die Berechnung über den typischen Geschmack des zu brauenden Stoffes durchkreuzt. Denn auch in diesem Abschnitt der Biererzeugung vollzieht sich eine chemische Umwandlung, ein Oxydationsprozeß, der sorgfältiger Beachtung bedarf.

Wird doch während der Keimung Sauerstoff aufgenommen und gewissermaßen als Atmungsprodukt Wasser abgegeben. Die Verbindung dieser Stoffe entwickelt Wärme, die ebenso wie die Kohlensäure die Keimung unterbinden würde. Um dies zu verhindern, müssen die mächtigen Haufen von Zeit zu Zeit umgeschaufelt werden.

Die Vervollkommnung der technischen Einrichtungen unserer Großbrauereien, hervorgegangen aus dem Streben nach Beseitigung der immer nur bis zu einem gewissen Grade zuverlässigen Handarbeit, läßt an die Stelle der Tennenmälzerei

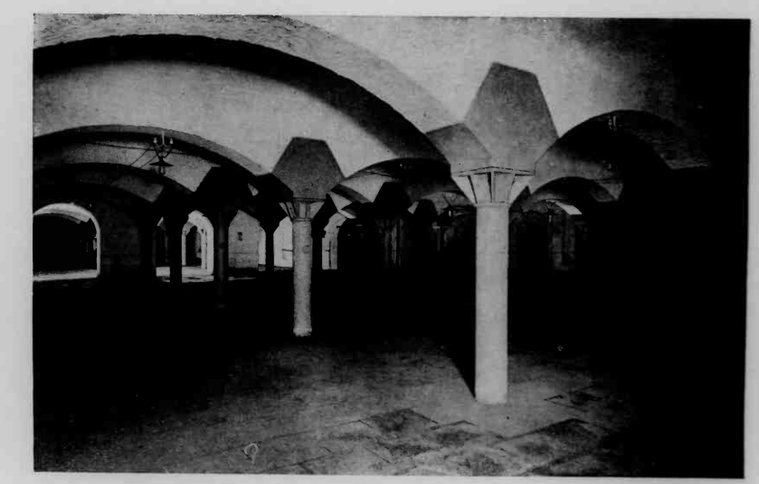


Abb. 26. Malztennen.

die ungleich vorteilhaftere pneumatische Mälzerei treten. Allein ein allzu konservativer Geist sträubt sich vielfach gegen diese Neuerung, deren Zweckmäßigkeit die Erfahrung längst erwiesen hat. Die Anlage der Brauerei Binding verfügt zur Zeit über vier große, zylindrische Gefäße oder Trommeln, die insgesamt 1320 Zentner Malz aufnehmen können. In hoher Schicht wird hier die eingeweichte Gerste auf einen durchlöcherten Boden aus Eisenblech gebracht, während man, auf starken Zahnradgetrieben laufend, die mächtigen Gefäße, die horizontalen Dampfzylindern gleich in dem Raume ruhen, von Zeit zu Zeit in Drehung versetzt. Dadurch wird die Arbeitskraft, die ein mühsames Umschaufeln kostet, erspart und jegliche Wärme-

entwicklung unmöglich gemacht. Während der Dauer des Keimens zieht ein Luftstrom durch die Trommeln und leitet sowohl Sauerstoff zu als auch Kohlensäure und Wärme ab. Nach 7—8 Tagen ist der Blattkeim soweit entwickelt, daß die Gerste nunmehr als Grünmalz durch Exhaustoren zu der Darre, der Vorrichtung zum Trocknen der aufgekeimten Frucht, gebracht wird.

Seinen eigentlichen Charakter empfängt das zu brauende Bier durch den Darrprozeß. Dieser Vorgang steigert durch die höhere Temperatur während des Darrens den Dextringehalt des Grünmalzes und trägt zur Bildung gewisser Röstprodukte bei, die den Geschmack des Bieres bestimmen. Keine geringe Aufmerksamkeit muß auf der Darre, wie die Räume in der Mälzerei zum Rösten der Frucht genannt werden, der Einhaltung der Temperatur zugewendet sein, damit die Stärke nicht an ihrem Gehalt verliert und so den Wohlgeschmack des künftigen Gebräus beeinträchtigt. Frühe schon ist die Brauerei Binding dazu übergegangen, durch neuzeitliche Luftdarren den aromatischen Gehalt ihres Malzes zu steigern, und so sehen wir denn heute eine stattliche Anlage von viereckigen und runden Darren sich ausbreiten, deren Konstruktion einen kontinuierlichen Betrieb darstellt, von unsichtbaren Geisterhänden behütet und betraut. Auf mechanischem Wege, ohne jede Unterbrechung, geht vermittels Fahrstühlen das Heranbringen des Grünmalzes vor sich, automatische Walzwender gleiten stille dahin und besorgen das Umschaufeln, bis endlich durch pneumatische Gebläse das gedörrte Malz wieder entfernt wird. Die Darre selbst besteht aus dem Darrofen, der Heißluftkammer sowie der unteren und oberen Horde. Als Horde bezeichnet man einen eisernen Rahmen, der fast den ganzen Raum der Darre ausfüllt und mit einem Boden aus Drahtgewebe versehen ist, worauf das Grünmalz ausgeschüttet wird. Die obere Horde nimmt zunächst das schwere Grünmalz auf, das einen Wassergehalt von rund 40% besitzt. Durch langsames Trocknen sinkt der Wassergehalt innerhalb 24 Stunden auf etwa 10% herab. Nunmehr wird das Malz automatisch auf die untere Horde entleert, wo die bindende Entscheidung fällt, ob ein helles oder ein dunkles vollmundiges Bier gebraut werden soll. Je nach der getroffenen Wahl geht auch der Anstieg der Temperatur vor sich, der sich zwischen 25 und 85° bewegt, um 3—4 Stunden auf der Höhe der Endtemperatur gehalten zu werden. Die so gedarrte Gerste wandert nunmehr durch lange Rohrleitungen zu der Malzentkeimungs- und Putzmaschine, wo die einzelnen Körner von den Wurzelenden befreit werden. Eine ausgiebige Reinigung entfernt zugleich die letzten Staubreste oder was sonst auf dem weiten Wege von der Tenne über die Darre haften geblieben ist, um schließlich das fertige Brauprodukt als „poliertes" Malz in den großen Silos der Brauerei zur Lagerung zu bringen.

Nach der Auskühlung in den Silos, deren Anlagen in der Brauerei Binding einen Raumgehalt zur Aufbewahrung von 40000 Zentner Malz besitzen, wird das Produkt nach einer Lagerzeit von 4 bis 6 Wochen durch ein Becherwerk zu den

Schrotmühlen geleitet. Deren Aufgabe besteht darin, das „polierte" Malz von seiner Schale zu befreien, damit das Korninnere mit den wertvollen Substanzen von dem Wasser tüchtig durchtränkt werden kann. Die Schrotmühle führt die Verkleinerung durch, indem sie das Malz zerbricht. Sie erhält auf diese Weise ein grobkörniges Pulver, das sich um seiner lockeren Beschaffenheit willen ohne große Schwierigkeit mit Wasser anrühren und verarbeiten läßt. Würde man jedoch durch Zerreiben der Körner eine Art von Malzmehl herstellen, so wäre in dem Maischprozeß die Bildung einer klebrigen Masse die unaus-

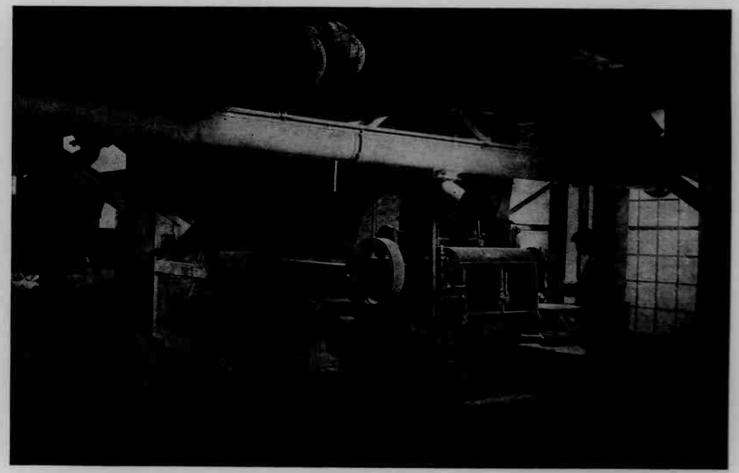


Abb. 27. Schrotmühle.

bleibliche Folge. Kein noch so fleißiges Umrühren könnte es verhindern, daß große Teile des Malzes unaufgelöst blieben und der Biergewinnung verloren gingen. Aber das Malzschrot muß späterhin bei dem Maischen auch die Aufgabe einer Filtriervorrichtung übernehmen, die zu erfüllen ein zu zähem Schlamm gewordenes Malzmehl nicht im Stande wäre. Die richtige Korngröße des Schrotes — die von dem Alter und der Schalenstärke der Gerste abhängig ist — herauszufinden, bleibt daher von größter Wichtigkeit. Ist sie allzu klein ausgefallen, um als Filter dienen zu können, so muß fein geschnittenes Stroh zugesetzt werden, womit die Eigenschaft des künftigen Bieres gewiß nicht verbessert wird.

Grundsätzlich ist daran festzuhalten, daß das Malzschrot um so zweckmäßiger bezeichnet werden muß, je „wolliger", das heißt je lockerer seine Zusammensetzung ist.

Von den Schrotmühlen wandert das zerkleinerte Malz auf dem gleichen mechanischen Wege nach dem Sudhause, dem Hirn der Brauereien. Unter Durchschreitung einer Vormaische, wo es mit Wasser vermischt wird, gelangt es zum Einteigen in den Maischbottich. Nach einer Erwärmung auf 30—40° durch Überbrühung mit heißem Wasser wird etwa zu zwei Drittel das so gewonnene Maischgut in den Maischkessel oder Braupfanne gebracht und einem Kochprozeß ausgesetzt, um den stets vorhandenen Überschuß an Diastase zu zerstören. Hierauf strömt die Masse wieder in den Maischbottich zurück, wo sie mit dem verbliebenen Reste tüchtig durchgearbeitet und solange erhitzt wird, bis die gewünschte Abmaischtemperatur erreicht ist. Die nunmehr erhaltene breiige Masse trägt den Namen Lautermaische. Sie wird unmittelbar nach ihrer Gewinnung auf das dritte mächtige Gefäß in dem Sudhause, auf den Läuterbottich übergeführt, wo man die eigentliche Würze auf einfache Weise abzieht. Man läßt zunächst die eingepumpte Lautermaische 1½ – 2 Stunden bedeckt in dem Läuterbottich stehen. Dieser Bottich besitzt einen Senkboden aus Bronze, der von zehntausenden winziger Löcher durchbohrt ist. Hier läuft die erste Flüssigkeit, die Schaum- oder Stammwürze ab und sammelt sich auf dem eigentlichen Boden des Gefäßes, der durch Rohrleitungen mit dem Hopfenkessel verbunden ist. Um jedoch den Zuckerstoff, der in den Trebern — wie die zurückgelassene Malzmasse jetzt genannt wird — übrig geblieben ist, restlos zu gewinnen, bringt man nochmals heißes Wasser auf den Treber, ein Vorgang, den der Brauer mit Anschwänzen bezeichnet. Die so gewonnene Flüssigkeit bildet erst in Wahrheit die Bierwürze, deren wohlriechender, etwas süßlicher Duft angenehm die weite Halle des Sudhauses durchströmt. Auf diesem weiten Wege hat das Malz ungemein wichtige, in ihren letzten Geheimnissen noch nicht völlig aufgeklärte Veränderungen durchgemacht. Sie setzen die größte Sorgfalt und eine erprobte Leitung des Verfahrens voraus, die in den einzelnen Stadien der Entwicklung nach altbewährten Grundsätzen arbeitet; diese selbst können nicht ohne schwere Gefährdung des Rufes der Erzeugung vernachlässigt werden.

Der ebenso interessante wie in seiner Bedeutung für den Gehalt des künftigen Gebräus hochwichtige Maischprozeß hat vor allem zur Aufgabe, unter Einwirkung der Diastase, wie der umgeformte Gärungserreger am Keimansatz der Gerstenkörner bezeichnet wird, die im Malz vorhandene Stärke restlos in Dextrin und Zucker umzubilden. In welchem Umfange diese Forderung erfüllt wird, hängt im wesentlichen von der Menge und Art des Stärkemehls ab. Nicht unschwer erkennt man daher, wie entscheidend es bereits auf der Tenne gewesen ist, daß die Entwicklung des Keimungsprozesses unterbrochen wurde, ehe die schnell wachsende Pflanze mehr als nötig von dem wertvollen Stoffe verbraucht. Man wird aber auch

unschwer die Bedeutung der Regelung einer Temperatur auf der Darre ermessen können, die eine Überführung der Stärke bei zu feuchtem Malz in Kleister zur Folge hat oder im anderen Falle durch zu große Trockenheit die Feinheit des Aromas einschränkt. In der Tat, die Herstellung eines guten Bieres bedarf mehr Wartung und Liebe zum Berufe, als der nicht Eingeweihte sich vorzustellen vermag. Zwischen den Dextrinen und den Maltosen, wie die Zuckerart des Malzes auch genannt wird, steht noch eine Reihe unbekannter Körper, wie auch die Art der Umbildung des Stärkemehls noch der letzten Aufklärung durch die

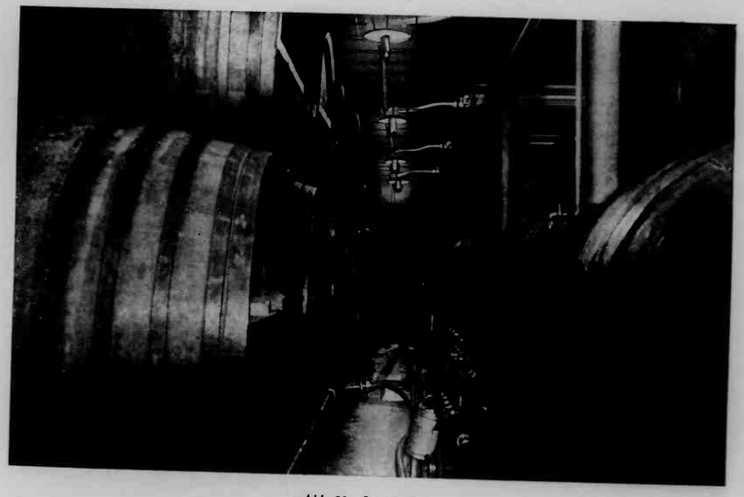


Abb. 28. Lagerkeller.

Wissenschaft bedarf. Alles kommt daher auf die Erfahrung an, die von den Alten mit gutem Grunde als ein kostbares Geheimnis von dem Vater auf den Sohn vererbt wurde und dem Ruhm gewisser Brauhäuser eine mehr wie geschichtliche Berechtigung gab.

Die so gewonnene Bierwürze hat einen süßlichen Geschmack. Würde man das Produkt in diesem Stadium unmittelbar in Gärung überführen, so erzielte man ein recht wenig haltbares Bier. Besitzen doch die Eiweißkörper in der Würze die Eigenschaft sich leicht zu verändern, und vor allem haben sie die Neigung rasch sauer zu werden. Aus diesem Grunde konnten auch die Alten, denen die

Kunst des Hopfenhaltens, wie die Anwendung des Hopfens genannt wird, unbekannt war, ihre bierähnlichen Erzeugnisse nicht einlagern. Um nun dem Bier eine längere Haltbarkeit zu geben, wird die Würze gekocht und gleichzeitig Hopfen hinzugefügt. Durch Einwirkung der Gerbsäure, die in dem Hopfen enthalten ist, werden die Eiweißkörper, soweit sie nicht gerinnen, und das etwa noch vorhandene Stärkemehl gefällt. Gleichzeitig unterliegt die Bierwürze infolge des Eindampfens von Wasser einer bestimmten Konzentration und dem wichtigen Prozeß der Sterilisation oder Abtötung aller niederen Organismen. Endlich nimmt die Würze die fäulnisfeindlichen Bitterstoffe aus dem Hopfen auf und verschiedene Weichharze, ein Vorgang, dem somit eine antiseptische Wirkung zukommt. Der Prozeß des Hopfenkochens selbst dauert $1^1/_2 - 2$ Stunden, während sich die Menge des zugefügten Hopfens nach der Länge der Zeit richtet, in der das Bier aufbewahrt werden soll. Stärkere Biere erhalten einen höheren Zusatz an Hopfen, dessen einzelne Bestandteile einen bitteren, jedoch aromatischen Geschmack hervorrufen und leicht betäubende Eigenschaften haben. Nach Beendigung des Kochprozesses wird die Würze vermittels eines Hopfenseihers von dem Hopfen getrennt. Eine besondere Bedeutung kommt dem Hopfenhalten noch insofern zu, als die ätherischen Öle und das Harz des Hopfens einen hemmenden Einfluß auf die Gärung ausüben, der wieder für die Konservierung des Lagerbieres wertvoll ist.

Mit dem Verlassen des Hopfenseihers ist die Würze ihren wesentlichen Bestandteilen nach, die dem späteren Ausschank seinen eigentlichen Charakter geben, ergänzt. Zur Vermeidung des Sauerwerdens wird sie nunmehr auf beschleunigtem Wege zur Abkühlung gebracht. In der Brauerei Binding reihen sich in einer ausgedehnten Halle eine stattliche Zahl von Kühlschiffen aneinander, die die Form sehr flacher eiserner Behälter haben. Unter einer Temperatur von rund 50° strömt hier die Würze auf kürzestem Wege von dem Hopfenbottich aus ein. Durch offene Fenster, die mit einer Holzjalousie verkleidet sind, dringt unausgesetzt frische Luft in den Raum und befördert die Verdunstung der Würze. Die Abkühlung erfolgt mit großer Schnelligkeit, da sich die eingelassene Flüssigkeit in den flachen Schiffen auf eine ausgedehnte Fläche verteilt. Während des Vorganges nimmt die Würze fortgesetzt Sauerstoff auf und setzt zugleich eiweißartige Körper ab, ferner harzige Bestandteile und etwaige Reste von Gerste und Hopfen. Um jedoch die Würze auf eine Gärungs-Temperatur von 5—6° zu bringen, muß sie noch die hellschimmernde Anlage der Berieselungskühler in der Brauerei passieren. Über hohe wellenförmig gebogene Blechwände, die in ihrem Körper das Kühlwasser tragen, rieselt die Würze in eine Sammelmulde. Eine Röhrenanlage leitet die Flüssigkeit unmittelbar darauf in den Gärkeller über, wo sich durch die Gärung die endgültige Umwandlung der Würze in Bier vollzieht. Man unterscheidet zunächst Ober- und Untergärung. Für die Bindingsche Brauerei kam bis zum Kriege nur Untergärung

in Frage, da sie das echte Lagerbier liefert und die obergärigen Biere eine zu geringe Haltbarkeit besitzen. Jedoch auch die Untergärung zerfällt wieder in Haupt- und Nachgärung.

Wenn es an sich noch möglich wäre, die peinliche Sauberkeit in dem großen Brauereibetriebe, die Schrubber und Bürste zu einem Instrument von unheimlicher Wichtigkeit erhoben hat, noch zu überbieten, so geschähe es in dem massiven Gewölbe des Gärkellers, wo sich die lange Flucht der fest gefügten Eichenbottiche und der neueren Aluminiumbehälter von einem beängstigend großen

Abb. 29. Berieselungs-Kühler.

Umfange auftut. Wie für die Ewigkeit gebaut ruhen die wuchtigen Steinhallen im Schoße des Sachsenhäuser Berges, fernab von dem Lärm des Tages das Geheimnis der Bierbereitung vollenden zu helfen. Eine kühle Luft, von dem kräftigen Geruche der gärenden Flüssigkeit geschwängert, herrscht in dem Raume. — Die Ursache der Hauptgärung, die nach 8—10 Stunden in dem hellen Schaum an der Oberfläche der Würze kenntlich ist, bilden die zugegebenen Hefepilze, die Sacharomyces cerevisiae. Sie enthalten ein wenig Säure und einen Gärungserreger, die Invertose. Dieses Enzym führt die unvergärbare Maltose, die aus dem Maischprozeß herrührt, in eine neue Zuckerart, die Dextrose über.

Unter dem Einfluß eines weiteren Gärungserregers, des Enzyms der Zymose, zerfällt der größte Teil des nun vergärbaren Zuckers in Alkohol und Kohlensäure, während stickstoffhaltige Bestandteile, auch Amidesubstanzen genannt, zur Bildung neuer Hefe neben den in der Würze enthaltenen Harzen des Hopfens zur Ausscheidung gebracht werden.

Von schwerwiegender Bedeutung für den Erfolg der Gärung ist die Auswahl der Hefekultur. Als ein entscheidender Fortschritt muß die Kenntnis bestimmter Hefearten als Erreger gefährlicher Krankheiten in untergärigen Bieren angesehen werden. Die heutige Gärungstechnik benutzt daher nur noch Reinkulturen von Hefe, die auf eine bestimmte Art zurückgehen und durch Austausch der einzelnen Kulturen vor der Gefahr einer Entartung durch Inzucht bewahrt bleiben. — Etwa 24 Stunden nach Zugabe der Hefe treten in dem zähen, weißen Rahm am Rande der Bottiche regelmäßig geformte Gebilde auf, die man Kräusen nennt und die sich nach und nach zu einer gleichmäßigen Decke verdichten. Aber auch diese schwindet mit der fortschreitenden Gärung dahin und gibt einer festen, braunen Masse Raum, die sich in der Hauptsache aus Hopfenbestandteilen zusammensetzt. Aus der Würze ist nunmehr das Jungbier geworden, das infolge der Zersetzung des Zuckers und der Ausscheidung gewisser Bestandteile ein geringeres spezifisches Gewicht aufweist. Gleichzeitig hat sich auf dem Boden der Gärbottiche die neue Hefe abgelagert, die wieder zur Umwandlung frischer Würze in Jungbier verwendet wird.

Der ganze Vorgang der Gärung dauert etwa 6—8 Tage. Die naturgemäß hierbei eintretende Erwärmung der Würze wird in den Bottichen durch eine angebrachte Vorrichtung von Kühlschlangen wieder ausgeglichen und überhaupt der Gärkeller durch einen mächtigen Ventilator von der frei werdenden Kohlensäure gereinigt und auf der erforderlichen geringen Höhe der Temperatur gehalten. Um die Gleichmäßigkeit des herzustellenden Bieres zu verbürgen, muß die Reinigung der Holzbottiche mit der größten Sorgfalt vorgenommen werden. Auch die unbedeutendsten Rückstände in den oft kaum wahrnehmbaren Rissen der Bottichwände üben einen starken Einfluß auf den Geschmack des neuen Stoffes aus. Es darf daher der Übergang zu großen Aluminiumbottichen als eine Neuerung von nicht zu unterschätzender Bedeutung angesehen werden; ihre einheitliche Durchführung in dem Gärkeller hat bis dahin allein der Krieg mit seinen verheerenden wirtschaftlichen Folgen aufgehalten. Der Vorteil dieser Gefäße, deren starke Blechverkleidung nahtlos zusammengeschweißt ist, liegt in der zuverlässigen Reinerhaltung auf der Hand. Irgendwelchen Einfluß auf den Geschmack des Bieres hat die Verwertung des Metalles im Gärkeller nicht gezeigt, und mit Wohlgefallen ruht das Auge auf den hellblinkenden Wänden der riesenhaften Behälter, worin das Bier wie in einem Stahlbad zu gären scheint. Jedenfalls gehört der Aluminiumbottich zu jenen Neuerungen, die auch die Gnade der in strengen Überlieferungen aufgewachsenen Bierbrauer

gefunden haben. Und wie immer sich die alten Bottiche in dem Großbetriebe am Sachsenhäuser Berge bewähren mochten — für die Brauerei Binding entschied der Grundsatz: das Bessere ist des Guten Feind.

Nach Beendigung der Gärung wird das gewonnene Jungbier über der Hefe abgelassen und kommt in das Lagerfaß. In einem endlosen Labyrinth von unterirdischen Gängen ziehen sich die gewaltigen Kelleranlagen der Brauerei an der Darmstädter Landstraße hin. Sie sind zum größten Teil in den gewachsenen Felsen des Sachsenhäuser Berges durchschnittlich 12 Meter

Abb. 30. Gärkeller.

unter Straßenhöhe eingelassen und bilden den Stolz des Unternehmens, das von Anfang an auf geeignete Räume zur Lagerung des Stoffes bedacht war. Auch an diese Pforten hat die neue Zeit energisch gepocht und beginnt mit der liebgewordenen und vertrauten Vorstellung von dem gigantischen Lagerfaß aufzuräumen. Unförmige eiserne Tanks, mit Glasemaille isoliert, drängen sich dazwischen, deren Inhalt bei 250 Hektoliter beginnt und sich bis zu 1000 steigern läßt. Ihre Wirtschaftlichkeit erschöpft sich nicht allein in der vorteilhafteren Ausnutzung des Kellerraumes, man erspart auch durch das weniger häufige Anstecken nicht unerheblich an Zeit und es bleiben weit weniger Reste

zurück. Die Tanks werden ohne Zweifel das Schicksal des Lagerfasses eines Tages besiegeln. Eine eiskalte Luftwelle schlägt uns beim Eintritt entgegen, denn die Lagerkeller müssen nahe bis an den Gefrierpunkt abgekühlt sein, um die wichtige Nachgärung zu verzögern und die Kohlensäure, die sich bei der Hauptgärung in den offenen Bottichen nicht verflüchtigt hat und nunmehr zur Neubildung kommt, in dem Jungbier des Lagerfasses zurückzuhalten. Infolge der niedrigen Temperatur wird noch ein Rest von Maltodextrinen vergoren, die im Vereine mit der Kohlensäure das Schäumen des Gerstensaftes bewirken. Ohne menschliches Zutun, denn die Natur würde jeden gewaltsamen Eingriff bitter rächen, muß das Lagerbier seiner Vollendung entgegenreifen. So ruht denn der braune Stoff in den hohen Gebinden, deren Wände isoliert sind, um schädliche Einflüsse fernzuhalten und die endgültige Zersetzung zu verzögern. Die ausgedehnten Anlagen der Kellereien genügen für eine Jahreserzeugung von rund 600 000 Hektoliter und lassen die Bindingsche Brauerei für absehbare Zeiten jeder Entwicklung gewachsen sein. In etwa 8—10 Wochen ist die Nachgärung beendigt und das eigentliche Lagerbier fertig. Erfolgreich ist der lange Weg des Brauprozesses von der Einweichung der Gerste ab bis zur Herstellung der hellen, geklärten Flüssigkeit zurückgelegt; alles Weitere hängt von der mehr oder weniger sachverständigen Behandlung ab.

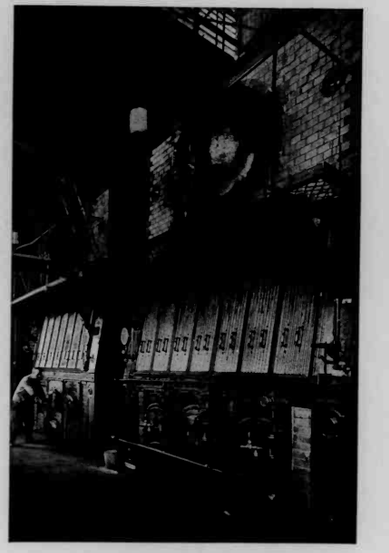


Abb. 31. Kesselfeuerung.

Das nunmehr reife Bier wird mit Hilfe großer Druckregler aus dem Lagerkeller eine verzinnte Rohrleitung hindurch nach dem oberirdischen Abfüllraum geleitet. Dort warten isobarometrische Füllapparate darauf, das Lagerbier in die Transportfässer überzuführen. Noch aber enthält der aus dem Lagerkeller kommende Stoff eine ansehnliche Menge von Hefe, die bei dem Durchlaufen eines Filters aus Asbestplatten abgesetzt wird und eine wasserhelle Klärung hinterläßt. Sinnreich und zweckentsprechend sind die technischen Einrichtungen in dem Abfüllraum, die es verhindern, daß durch den Zutritt von Luft sich ein Teil der überaus wertvollen Kohlensäure in dem Bier verflüchtet. Die Hände des Mannes, der den Apparat bedient, kommen mit dem Biere selbst in keinerlei Berührung. Ein Druck auf den Hebel und sofort setzen sich die Füllorgane unterhalb des horizontal ruhenden Torpedokessels in Bewegung, pressen mit $^6/_{10}$ Atmosphären Druck Luft in die darunter stehenden Versandfässer und verhindern das Entweichen der Kohlensäure, worauf sich wieder das einzelne Faß automatisch restlos füllt. Ein neuer Druck verspundet die Fässer, und alle Kohlensäure bleibt aufgelöst in dem Bier gebunden. In Vorkriegszeiten herrschte in dieser Halle ein ununterbrochenes Heran- und Hinwegbringen leerer und gefüllter Fässer, während an der Rampe der Abfüllhalle die schweren Gebinde donnernd auf die eisenbeschlagenen

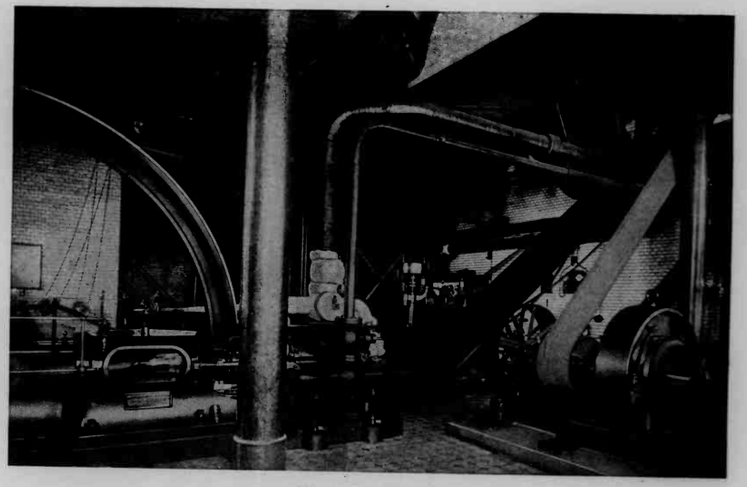


Abb. 32. Maschinenhalle.

Langbäume der Bierwagen rollten. Ein geschultes Stammpersonal arbeitete hier mit jener Ruhe und Sicherheit, die liebgewordene Tätigkeit und Gewohnheit mit sich bringt. Vor den beladenen Wagen aber hielten wie aus Erz gegossen hochkruppige Pferde mit breiter Brust, schweren belgischen oder holsteinischen Schlages, alles in allem ein Bild lebhafter Kontraste, das Zeugnis ablegte von der Arbeitsfreude und dem Wohlstand im deutschen Vaterland.

Ungemein wichtig für die Haltbarkeit und den Geschmack des zum Ausschank kommenden Bieres ist die Behandlung der Transportfässer, ehe diese über die Schwenkhalle hinweg in den Abfüllraum rollen. Zunächst wird das wohlbekannte Gerät, sobald es von den Verbrauchern zurückwandert, durch eine Wichsmaschine

von dem äußeren Schmutz befreit und auf seine innere Beschaffenheit hin untersucht, um gegebenenfalls Sachschäden in einer besonderen Werkstatt zu erneuern. Im Sommer zieht eine Antreibemaschine für Faßreifen undicht gewordene Fässer mit einem Druck von 40 bis 50 Atmosphären von neuem zusammen. Alsdann wälzen flinke Hände das Faß auf einer Schanze heran, worauf es durch einen Angreifer automatisch auf die Bürste gehoben wird. An die einfache äußere Reinigung mit heißem Wasser schließt sich unmittelbar die kompliziertere innere Säuberung an. Zunächst wird durch unsichtbare Kräfte das Faß mit dem Spundloch nach unten reguliert, um darauf durch lange Hebelarme wie ein

Abb. 33. Generator-Raum.

Reiter in den Sattel von Spritzdüse zu Spritzdüse gehoben zu werden. Gleich kleinen rotierenden Fontänen entsenden die Düsen einen vierfachen Strahl in das Innere des Fasses, der auf den ersten beiden Böcken aus heißem und auf den zwei letzteren aus kaltem Wasser besteht. Nunmehr wird das vollkommen saubere Gerät von der automatischen Waschmaschine durch einen letzten selbsttätigen Hebelzug herabgehoben und alsdann ausgeleuchtet. Zeigt sich hier, daß der Pechüberzug nicht mehr glatt ist und kleine Stücke abgesprungen sind, so tritt die Pichmaschine, eine amerikanische Erfindung, in Tätigkeit. Durch einen Ventilator wird ein heißer Luftstrom in das Faß getrieben, worauf sich die Wände

stark erwärmen und das alte Pech zum Schmelzen bringen. Nach dem Einlassen von neuem Pech setzt man das Faß in drehende Bewegung, so daß wieder ein gleichartiger, dünner Überzug entsteht. Nach dem Erstarren des Peches wird das Gerät ausgeblasen, damit der Rauch restlos entweicht und das Bier beim Einfüllen keinen Geschmack annimmt. Durch all diese mechanischen Kunstgriffe und persönlichen Handanlegungen hat das Transportfaß eine Erneuerung erfahren, die jegliche Einwirkung auf das Erzeugnis der Brauerei ausschließt. Vollkommen unmöglich ist es, daß bei der Sorgfalt der Behandlung aller eingehenden Fässer ein Nachgeruch zurückbleibt, der auf unzerstörte

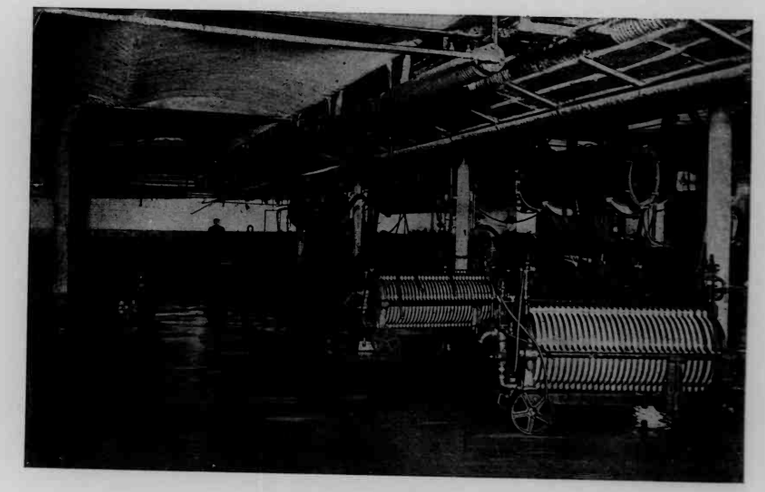


Abb. 34. Abfüllhalle.

Schimmelpilze oder auf das Vorhandensein von Essigfermenten schließen läßt. Ebenso wird zum Auspichen ein schwachriechendes Pech verwendet, das erfahrungsgemäß keine allzu große Menge von flüchtigen und leicht löslichen Stoffen enthält. Wünschenswert ist es dagegen, daß sich von den ätherischen Ölen dem Bier ein geringer Prozentsatz mitteilt und so dem Stoff das bekannte und mit Recht geschätzte Pecharoma verleiht.

Jedoch mit dem Versand des Faßbieres ist heute die Tätigkeit einer Großbrauerei noch nicht abgeschlossen, und der scharfe Wettbewerb hat lange schon den Ausstoß von Originalflaschenbier erzwungen.

In seiner mechanischen Buntgestaltigkeit von fesselndem Interesse für den Laien ist der Abfüllraum dieser Flaschenbiere. Mit den neuesten Apparaten sinnreicher Konstruktion eingerichtet, genießt die Abteilung ein Vertrauen der Abnehmer, dem der sprunghaft ansteigende Umsatz entsprach. Wieder wird das Bier durch Druckregler unmittelbar aus dem Lagerkeller heraufbefördert, um den Filter zur letzten Klärung zu durchlaufen. In einem Kessel sammelt sich alsdann der Stoff und führt einen Ausgleich des Druckes herbei, worauf die Verteilung des Bieres auf vier rotierende, isobarometrische Flaschenfüller vor sich geht. — Von der anderen Seite der Halle, deren Eingang in dem Grundriß des Baues so angelegt ist, daß er keinerlei Berührung mit der Verladerampe hat, werden unterdessen die leeren Flaschen in ungereinigtem Zustande herangebracht. Ein mächtiger Einweichapparat, der aus vier umlaufenden Zellen besteht, nimmt die Kasten auf. In den ersten beiden Zellen werden die Flaschen mit heißem Wasser gereinigt, dem Soda beigegeben ist, in der dritten mit abgeschrecktem und in der letzten Zelle mit kaltem Wasser nachgespült. Trotzdem auf Grund dieses Verfahrens kaum eine Unreinlichkeit in den Flaschen verblieben sein kann, tritt noch eine rotierende Bürstmaschine automatisch in Tätigkeit. Höchst fesselnd ist es, zu beobachten, wie der Apparat selbsttätig die einzelnen Flaschen aus dem Kasten nimmt, in drehende Bewegung versetzt und von innen und außen unter dem Zufließen von frischem Wasser mit einer Bürste bearbeitet. Die gleichen Geisterhände setzen alsdann die Flaschen stehend auf Spritzköpfe zu einer letzten Nachspülung, um endlich die nunmehr blitzsauberen Gläser auf dem laufenden Transportband zu dem genannten isobarometrischen Füllapparat zu bringen. Die Füllung selbst geht nach den Grundsätzen vor sich, wie sie bei den Transportfässern beschrieben wurden. Nachdem ein Stern die Flaschen aus dem Apparat herausgetrieben hat, wandern sie auf der Transportkette an die Etikettiermaschine, um von hier mit dem Korbtransporteur als fertige Gebinde endlich nach dem Kühlraum verbracht zu werden. Ein weiter Weg der Gewissenhaftigkeit ist zurückgelegt, um dem Verbraucher einen reinlichen und frischen Trunk zu verbürgen. Stündlich kamen in dieser Halle zu Friedenszeiten rund 10 000 Flaschen zur Lagerung, und man kann sich heute nur schwer ein Bild von dem Treiben machen, das vor der Laderampe herrschte, um die endlosen Reihen von Flaschenkörbe in die hohen, in ihrem einheitlichen blauen Anstrich und der roten Aufschrift weithin kennbaren Bierwagen der Brauerei zu verstauen.

Die eingehende Beschreibung der wechselreichen Vorgänge in der Biererzeugung auf unserem Rundgange durch die Brauerei hat erkennen lassen, welch eine Summe von Wissen dazu gehört, einen Stoff zu bereiten, der dem hohen Stand der Technik und der Erfahrung aus Jahrhunderten entspricht. Wie viel Gefahren aber fortwährend die Herstellung umlauern, wie sehr ein unvorhergesehenes Ereignis den stetigen Gang der Arbeit stören und die Güte des zu brauenden Bieres herabsetzen kann, das alles muß noch flüchtig gestreift werden, wenn

man die Anlage und die Leistung des Betriebes dem vollen Umfange nach würdigen will. Schon das Quellen der Gerste in den Trichterweichen darf eine bestimmte Zeit nicht überschreiten, damit keine Entwicklung des Blattkeims vor sich geht und ein Verlust an Zucker eintritt. Weittragender noch sind die Folgen, wenn auf der Darre die Temperatur zu rasch ansteigt und die unteren Schichten des Malzes, das ein schlechter Wärmeleiter ist, zu stark erhitzt werden. Alsdann wird das Stärkemehl hart, verkleistert, und es entsteht das sogenannte Glasmalz. Nicht nur ergeben sich durch die konsistente Beschaffenheit Schwierigkeiten beim Maischen, auch die Ausbeute verringert sich, und die Unwirk-

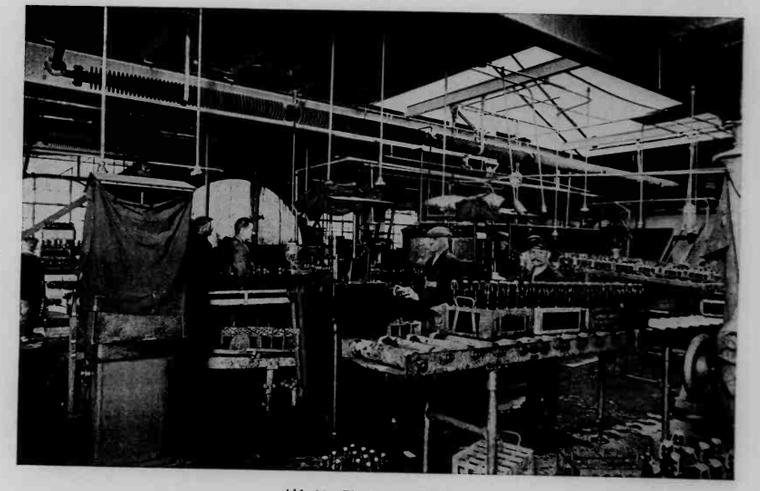


Abb. 35. Flaschenbierfüllraum.

samkeit der Diastase ruft später Trübung hervor. Ängstlich wacht auch der Brauer über die Höhe der Wärmegrade beim Maischen, damit die Eiweißbildung gut vonstatten geht, was wieder für die Hefeentwicklung von besonderer Wichtigkeit ist. Er entnimmt wiederholt Proben auf die Klarheit und den Geschmack der Masse, die auf langjähriger Erfahrung beruhen; er prüft aber auch mit dem Schauglas seine Würze auf Reste von unverändertem Stärkemehl nicht allein einer vernünftigen Wirtschaft, sondern vor allem einer gleichbleibenden Beschaffenheit seines Bieres wegen. Und selbst das Kochen des Hopfens muß rechtzeitig nach erfolgter Aufnahme der Extraktivstoffe durch die Würze unterbrochen werden, damit nicht zu viel von dem wertvollen Hopfenöl durch Verdampfung in der

offenen Pfanne verloren geht. Harmlos an sich erscheint der Vorgang des Kühlens der Würze, und doch tritt gerade in diesem Stadium der Bierbereitung am ehesten noch eine Beeinträchtigung des Erzeugnisses ein. Die außerordentlich leichte Zersetzbarkeit der Würze und die Entwicklung organischer Säure erfordern eine sehr rasche Abkühlung, weshalb die Brauerei die größte Aufmerksamkeit auf zweckmäßige Kühlvorrichtungen legt. Die letzte schwere Gefahr endlich droht dem Bier während des Gärungsvorganges. Ist die Hefe, die zur Verwendung kommt, nicht vollständig rein und etwa von dem Milchsäureferment durchsetzt, so würde dies einen Teil des Zuckers in Milchsäure umwandeln. Je nach der Menge der Säure wäre das Bier in kürzerer oder längerer Zeit verdorben. Unschädliche Trübung kann dagegen auch durch degenerierte Hefe und nicht genügend gewährte Ruhe beim Ablagern hervorgerufen werden. Ist es jedoch gelungen, alle Störungen und Einwirkungen fernzuhalten, die das Bier während seiner Herstellung gefährden, so kommt ein Erzeugnis zustande, dessen Wert als Nahrungs- und Genußmittel für die Menschheit ausschließlich abhängig ist von dem Gehalt an Extrakt und Alkohol, die wieder bestimmt werden durch die Menge des gesetzlich zur Verwendung überwiesenen Malzes.

Die größte Umwandlung in dem Brauereiwesen haben die technischen Hilfsmittel erfahren, die nicht unmittelbar der Biererzeugung dienen. Der motorischen Leistungsfähigkeit der Kraftzentrale, die den komplizierten technischen Apparat der Mälzerei im Gange hält, die umfangreiche Anlage der Sudhäuser, die Kühlräume, der Eis-Generator mit seiner 1000 Zentner Produktion für den Tag und die gesamte Beleuchtung des Großbetriebes, haben wir bereits gedacht. Einstmals beschränkten sich, wenn man nicht ganz auf Menschenhände angewiesen war, die mechanischen Vorrichtungen auf ein Göpelwerk, dem die Pumpe und die Lüftung der Kühlhallen angeschlossen waren. Alles übrige verrichtete die Menschenkraft. Die moderne Technik mit ihrer Dampfkraft hat die Brauerei unabhängig gemacht von der Jahreszeit und eine Stetigkeit und Gleichmäßigkeit in die Herstellung gebracht, die der Handarbeit niemals möglich gewesen wäre. Die Brauerei besitzt ferner eine Reihe neuzeitlich eingerichteter Werkstätten, unter anderem eine Schreinerei mit allen notwendigen Holzbearbeitungsmaschinen, in der Möbel neu angefertigt und wieder hergestellt werden; angeschlossen finden wir eine Zimmerei. In einem anderen Raume werden die Möbel gestrichen und lackiert, während eine besondere Werkstatt für die Schildermaler eingerichtet ist. Für den Fuhrpark ist eine eigene Schmiede und Wagnerei unausgesetzt tätig, in der keine der wichtigsten Hilfsmaschinen wie Lufthammer und Nabenbohrmaschine fehlen. Dem Übergang zu dem Lastautomobilverkehr folgend hat die Schlosserei eine Erweiterung ihrer Einrichtung erfahren, so daß alle Reparaturen der Kraftwagen in eigenem Betriebe vorgenommen werden. Endlich ist auch eine Sattlerei nicht zu vergessen mit Riemenpresse und Abschürfmaschine sowie einem gut ausgestatteten Lager in allen Ersatzteilen.

So stellt das Auge, wohin es auch immer blickt, mit Genugtuung fest, wie sämtliche Einrichtungen in der Brauerei Binding dem heutigen Stand des Gewerbes entsprechen. Die turmähnlichen Darren sind neuester Konstruktion, ebenso die Sudhäuser, geblieben allein ist der auf Erfahrung beruhende chemische Teil der Biererzeugung — die eigentliche Brauerkunst. Mancher Vorgang in der Veränderung des Gerstenkornes bis zum Abzug der Würze liegt hier noch in Dunkel gehüllt. Aber was für eine Aufklärung die Wissenschaft auch immer bringen mag, so kann doch der praktisch geschulte Bierbrauer von dem Chemiker nicht überholt werden. Das Vertrauliche und Zurückhaltende des mittelalterlichen

Abb. 36. Küferei.

Brauerstandes lebt in der Pflege einer gesunden Überlieferung fort. Auf dieser Erkenntnis beruht die Stärke der Großbetriebe und das Geheimnis des Gelingens der herzustellenden Biere. Und nicht von dem Wasser, wie wünschenswert auch dessen weiche Beschaffenheit ist, hängt die Güte des Bieres ab, wie der phantasievolle Laie gern annimmt, sondern von der Liebe und Sorgfalt, womit einer der empfindlichsten Rohstoffe behandelt wird, und von der Treue gegenüber einer vieljährigen Erfahrung.

Noch wäre das Bild von der Brauerei Binding, die zu den Ehrenstiftern der neugegründeten Universität in Frankfurt zählt, unvollständig, schwiegen wir zu den Bemühungen ihres Gründers still, die frei schaffende Kunst in den

Dienst des Unternehmens zu stellen. Lange schon erloschene Hoffnungen werden bei dieser Betrachtung wieder lebendig und sagenhafte Überlieferungen tauchen in der Erinnerung auf, deren fliehende Schatten von edlen Freundschaften berichten, die der Reichtum zwischen Handelsherrn in pelzverbrämter Schaube und Künstlern in glatter Schecke geschlossen hatte. Etwas von diesem altehrwürdigen Geiste sehen wir in unser materialistisches Zeitalter hinübergerettet. – Im Jahre 1893 entwirft der Züricher Architekt Joh. Albert Lüthi, Schöpfer eines berühmten Instituts für Glasmalerei in Frankfurt und Inhaber der Pariser Goldenen Medaille für Verdienste um das Kunsthandwerk, einen Kalender, der ein prächtiges Zeugnis für die reiche Phantasie und den Humor Lüthis abgibt. Er ist bei diesem Versuche nicht geblieben. Wiederholt hat der Künstler sein Können zu Nutz und Frommen der Brauerei verwertet, und die Chronik aus dem Jahre 1912 ist als Quelle zur Kenntnis der Geschichte des Unternehmens ebenso lesenswert, wie sie erfrischend ist durch die illustrierte Beigabe aus dem Leben des biederen deutschen Bürgers und Arbeitsmannes. Ein besonderes Verdienst war auch die Heranziehung des aus Oberlahnstein gebürtigen Malers und Radierers A. B. Söhngen zu der alljährlich erfolgenden Kalenderausgabe. Den Gehilfen des Frankfurter Graphikers Manfeld haben erst die Wandkalender der Brauerei mit den Schilderungen des Alt-Frankfurter Treibens in weiten Kreisen bekannt gemacht. Als einen Epilog hat er noch 1915 die rote Mainbrücke, die zu den letzten mittelalterlichen Bauwerken dieser Architektur in Deutschland gehört, in einer seiner besten Radierungen verewigt. Aus der Reihe der übrigen verdienten Mitarbeiter an den Kalendern seien noch der als Künstler und Mensch gleich schätzenswerte Peter Becker, der Frankfurter Theatermaler Hermann Roth und der im Felde gefallene Architekt und Glasmaler Rudolf Linnemann hervorgehoben.

Ein Ruhmesblatt jedoch von unvergänglichem Werte, weil es aufs engste mit der Geschichte der deutschen Kunst verknüpft ist, wird für die Brauerei immer die Gewinnung des in Emmendingen geborenen Fritz Boehle sein. Kein leichtes Stück Arbeit gab es zu überwinden, denn die Verschlossenheit des Künstlers schuf eine undurchdringliche Hecke, die jedem die Hände zerriß, der allzukühn in das Gehege hineingriff. Es war im Jahre 1908, als Carl Binding den Bruder Boehles kennen lernte, der bei einem Hopfenhändler angestellt war. Die Gunst der Umstände ausnützend gelang es der Zähigkeit Bindings, Eingang zu finden in das Atelier des unzugänglichen Fritz Boehle, das damals in den Gewölbehallen des Deutschen Hauses lag. Und wie hartnäckig auch anfangs Boehle allen Bitten gegenüber blieb, so schmolz doch sein Widerstand dahin und der Künstler wurde bald Feuer und Flamme, als er in den Wandkalendern der Brauerei ein wirksames Mittel erkannt hatte, das Publikum zu einem besseren Geschmack und zu einem reineren Erfassen des deutschen Landschaftbildes sowie des deutschen Kulturlebens zu erziehen. Auch fiel die Anbahnung dieser idealen Beziehungen, die ohne Trübung

bis zum Tode des Künstlers fortgedauert haben, in eine Zeit, da sich der Meister von neuem der Tätigkeit des Radierens zugewandt hatte. So entstand der erste Kalender aus dem Jahre 1911, der die ungewöhnliche Begabung Boehles für das Monumentale klar erkennen läßt. Beachtenswert ist vor allem jene Anordnung in der Bewegung des Viererzuges, die mit einer leichten Wendung gleichsam zur Parade an dem Beschauer vorüberführt. Auf der Kruppe des einen Stangenpferdes ruht das Firmenschild, weithin sichtbar und doch nicht den bildmäßigen Eindruck störend, während der Reiter in oberhessischer Tracht selbstbewußt auf dem zweiten Pferde thront. — Als ein Denkmal, das von dem romantischen

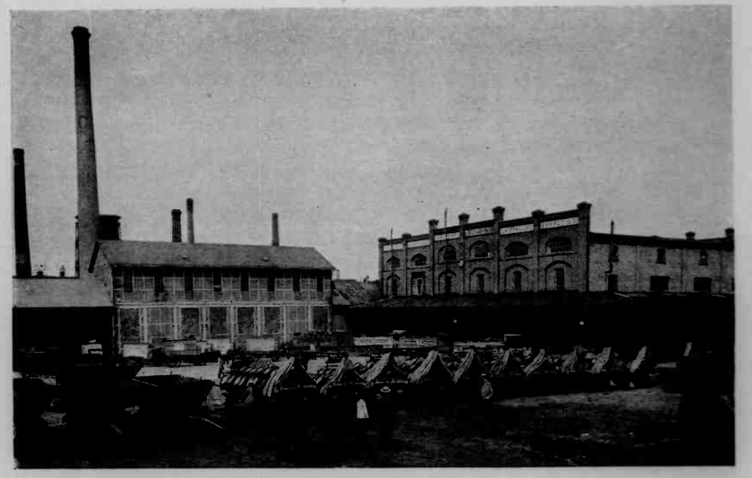


Abb. 37. Fuhrpark.

Zauber der „guten alten Zeit" sieghaft verklärt ist, rühmen wir sodann den Kalender aus dem Jahre 1914. Ein Mainschiff mit einer Ladung Gerste hält an der Muschel, der natürlichen Ausladestelle an dem alten Fahrtor, und wir folgen den fleißigen Händen, die bemüht sind, die gelb rieselnde Frucht in hohe Säcke zu füllen. Eine köstliche Zufriedenheit schwebt über dem ganzen Bilde, in dem sich Handel und Wandel, die Freude an Arbeit und an erfüllter Pflicht zu einem feierlichen Rhythmus von tief empfundener Harmonie zusammenschließen. Das Auge des Beschauers weiß nicht, ob es mit größerem Wohlgefallen auf dem leicht beschwingten Entwurf des Ganzen oder auf der liebevollen Versenkung des Künstlers in alle Einzelheiten ruhen soll. Wie naiv ist die Geste des Stangen-

pferdes erfaßt, das genußfrohe Belecken des Metallbeschlages an dem Deichselbaum! Und wie berührt uns wohlig und beruhigend zugleich die innere Beschaulichkeit des wetterharten Schiffers! Denn wir wissen ja, wenige Stunden zuvor hatte der Wackere den Bierbrauer empfangen, der die Frucht in gewohnter Weise geprüft und nunmehr die kostbare Fracht, nachdem sie handelseinig geworden, durch sein Fuhrwerk in Empfang nehmen läßt. Es ist einer jener Vorgänge, die heute schon der Geschichte angehören. Aber das Blatt ist uns noch aus einem anderen Grunde lieb und wert. Es berichtet von Tagen körperlicher Not, und nicht ohne Ergriffenheit betrachten wir jene Radierung, die Boehle von heftigem Rheumatismus gepeinigt nur dadurch zu Ende bringen konnte, daß die gesunde linke Hand die kranke Rechte führte. Die Spuren der Schmerzen sind in der schematisch geratenen und leicht bewegten Stricheltechnik deutlich zu erkennen. Und Jahr für Jahr entwarf Boehle seine Kalender für die Brauerei, die den Ruhm des Künstlers und das Ansehen des Unternehmens in immer weitere Kreise hinaustrugen. In zahllosen Schankstätten schmücken sie noch heute die Wände, in ihrem einfachen Rahmen von keiner marktschreierischen Reklame entwertet. So helfen die Bildwerke dem Gemüt, sich wieder zurecht zu finden in der Heimat mit ihren angestammten Sitten und Gebräuchen. — Aber noch einen größeren Auftrag beendete Boehle vor dem Kriege, das feierliche Standbild des „Carolus", das er einem Entwurf zu dem Denkmal auf der im Neubau befindlichen Kaiserbrücke entlehnt hatte. Ein kräftig ausschreitendes, stämmiges Schlachtroß — der Künstler besaß Zeit seines Lebens eine Vorliebe für Pferde schweren Schlages — trägt den Kaiser Karl im Gewande eines römischen Imperators. Roß und Reiter sind in den gleichen gelbbraunen Tönen angelegt. Der Entwurf läßt die Bewegung aus dem Bilde herausgerichtet sein, ein bewußter Zug, der dem Ganzen den abschwächenden Eindruck des Starren nimmt. Dicht geballte Haufenwolken leuchten weiß im tiefblauen Grunde des sommerlichen Himmels auf, das Gefühl weltumspannender Macht zu steigern, während die Erhabenheit des geborenen Herrschers über der Gestalt selbst liegt. Trotz der Naturwahrheit, die der Ausführung innewohnt und die immer wieder ein Zeugnis der scharfen, gütigen Augen Boehles ist, hat der Künstler das Mittel andeutender Stilisierung nicht verschmäht, um einen Zug von Strenge in den Entwurf zu bringen und den Eindruck des bewußt Persönlichen in der Heldengestalt zu verstärken. In Pastell ausgeführt und die Lichter gedämpft, geht eine ausgesprochen plastische Wirkung von diesem monumentalen Werke aus.

Als Schutzmarke für das Starkbier der Brauerei gedacht, hat der Weltkrieg mit seiner folgenschweren Produktionsbeschränkung bis zur Stunde die Durchführung einer Reklame gehindert, die ihrem künstlerischen Schmuck wie dem Inhalte nach gleich anziehend und erfreulich ist. Möge der Tag nicht fern sein, wo zum ersten Male wieder das „Carolus-Bier" auf dem Sachsenhäuser Berge zum Ausstoß kommt!

Eine besondere Sorgfalt widmete die Brauerei stets der Herrichtung ihrer Schankstätten, die innen und außen mit dekorativem Zierwerk und stimmungsvollen Ansichten geschmückt wurden. Unter all diesen Arbeiten ragt die Frontbemalung der alten Häusergruppen an dem Garküchenplatz und dem einstigen Buttermarkt hervor. Sie wurde von dem Frankfurter Architektur- und Ornamentmaler Karl Grätz durchgeführt. Manches ist stark verwittert, ohne in dem Gesamteindruck wesentlich eingebüßt zu haben, so vor allem das Stammhaus der Stadt Schwalbach. Und gerade hier hat es der Künstler vortrefflich verstanden, sich dem verschnörkelten Charakter und den architektonischen Formen des Umbaues aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts anzupassen. Freier schaltet und waltet Grätz mit seinem spätgotischen Zierwerk auf der Mauerfläche des anstoßenden Hauses und auch in der Bemalung des bekannten Hauses „Zum Rosenbusch" am alten Buttermarkt gleitet er über den architektonischen Aufriß hinweg. Die Unregelmäßigkeit der ineinander geschachtelten Bauten gab dem Künstler die Lösung an die Hand, die er in dem Giebelfeld des „Rosenbusches" durch ein fröhliches Eingehen auf genrehafte Darstellungen fand. Gleichzeitig verlieh Grätz seiner Verehrung für die großen Männer aus der Blütezeit deutscher Kunst in Medaillons Ausdruck, die mit den Köpfen von Albrecht Dürer, Hans Holbein und Peter Fischer geschmückt waren. Doch blieb er bei der illustrierenden Darstellung nicht stehen. Die italienische Sgraffitotechnik in der Wandmalerei, die seit dem 16. Jahrhundert stark vernachlässigt wurde, ließ der Künstler in den allegorischen Zeichen der Monate des Jahres an dem Hause des „Rosenbusch" wieder aufleben. So ist eine stille, freundliche Ecke aus diesem Winkel der Altstadt geworden, in der es raunt und flüstert von Hoffesten und Reichstagen sagenhaft gewordener Zeit. Und wenn an dem Nachmittag die Sonne den freundlichen Platz vergoldet, brennt sie alle Sorgen hinweg. Gehobenen Sinnes gleitet das Auge hinauf, wo in einem Spruchband über den Monatszeichen zu lesen steht:

„Was kommt im Jahr, kannst nit durchschau'n,
Mußt wagen und auf Gott vertrau'n."

DAS BIER IN SEINER WIRTSCHAFTLICHEN BEDEUTUNG.

Unter den stoffumwandelnden Nahrungszweigen des Menschen steht das Bier als einer der ältesten und zugleich wichtigsten an erster Stelle. Das Gewerbe der Brauer entnimmt seine gesamten Rohstoffe der Landwirtschaft und gibt diese als Viehfutter und Düngematerial in großem Umfange wieder ab. Darum sollten wir auch so rasch wie möglich wieder zu der alten Sitte zurückkehren, die Gerste auf dem Wege der Bierbereitung für die menschliche Ernährung nutzbar zu machen. Zur Herstellung von Brot ist die Sommerfrucht der Gattung ohnedies ungeeignet. Sie erzeugt, in größerer Menge dem Getreide zugesetzt, einen dünnfließenden Teig, dessen Masse nicht im Stande ist, jenes Quantum von Kohlensäure zu binden, das zur Auflockerung des Brotes notwendig ist. Zu einem geringen Prozentsatz beigegeben, wirkt dagegen die Gerste günstig auf die Zuckerbildung ein und fördert die Gährung sowie die Lockerung des Teiges. Als Streckungsmittel für unsere Brotversorgung ließe sich daher die Einschränkung verantworten, der wir uns in der Biererzeugung während des großen Krieges unterziehen mußten. Zusammengebrochen ist aber die Verwendung der Gerste in Gestalt von Graupen und ähnlichen Erzeugnissen um die größten Schwierigkeiten in der Volksernährung zu beseitigen. Widerwillig wurden die Graupen schon zur Zeit der größten Knappheit unserer Lebensmittel aufgenommen. Heute, da die Öffnung der Grenze die allerschlimmste Not beseitigt hat, wandert die verarbeitete Gerste anstatt in die Küche unseres Volkes zum weitaus größten Teil in die Futtertröge des Viehes. Trotzdem will der Ruf nach Fortbestehen der Zwangsbewirtschaftung nicht verstummen. Und das erscheint um so verfehlter, als die Graupen auch bei ausgesuchter Zubereitung nur 60% Ausbeute für die menschliche Ernährung ergeben. Eine wissenschaftliche Untersuchung zu dieser Streitfrage, an der ein Physiologe von bekanntem Rufe mitgearbeitet hat, kam zu dem gleichen Ergebnis und wurde in einer Denkschrift von Eltzbecher „Die deutsche Volksernährung" veröffentlicht. Sie rechtfertigt es keineswegs, die Gerste als Graupe dem menschlichen Verbrauche zuzuführen, damit sie in Wahrheit in den Schränken der Haushaltungen ein verborgenes Dasein fristet, oder als Viehfutter verwendet wird. Es kann daher keine Meinungsverschiedenheit darüber herrschen, daß in der Biererzeugung der Verlust für die menschliche Nahrung außerordentlich gering ist, und es wird mit Recht bezweifelt, ob eine Einschränkung in dieser ausgedehnten Industrie von irgendwelchem Nutzen sein kann. Weit ungünstiger noch gestaltet sich aber die Ausnützung der Nährstoffe durch die Verarbeitung der Gerste in der Form von Malzkaffee. Der Röstprozeß zerstört die wertvollen Kohlehydrate und die Eiweißstoffe und reiht den Malzkaffee unter die reinen Genußmittel ein. Ferner gehen in diesem Falle die

Reste der Biererzeugung verloren. Bekanntlich geben jedoch die ausgezogenen Malzhülsen das beste Milchfutter für die Viehhaltung ab und können durch keinerlei sonstige Abfälle übertroffen werden. In Bayern hat denn auch der Rückgang des Bierkonsums während des großen Krieges nach zwei Seiten hin erhebliche Nachteile im Gefolge gehabt. Einmal sank nicht allein der Viehbestand an sich und die tägliche Milchausgabe für das Stück Vieh, vor allem auch gingen die Landwirte dazu über, an Stelle des altbewährten Haustrunkes aus dem Maßkruge nach dem Milchtopf zu greifen und die unerträgliche Milchknappheit in den Städten zum Schaden von Kindern und Kranken ins Ungemessene zu steigern.

Wie hoch die Abfälle des Bieres als Viehfutter zu bewerten sind, darüber herrscht in weiten Kreisen vollkommene Unklarheit. Durchschnittlich gehen auf 100 kg Darrmalz rund 133 kg nasse oder 33 kg trockene Abfälle, eine Feststellung, die ohne weiteres erkennen läßt, warum einst die Bierbrauerei als Nebengewerbe von der Landwirtschaft betrieben wurde. Eine chemische Scheidung dieses wertvollen Viehfutters hat in Prozenten nachstehenden Gehalt an Nährstoffen ergeben:

	Protein	Fett	Stickstoffreie Extraktstoffe	Rohfaser
Biertreber, frisch	3,7	1,4	6,9	2
dergl. getrocknet . .	14,4	5,7	26,7	6,2
Malzkeime	19,1	1,7	38	9,2

Die Zusammensetzung ist dem Verhältnis nach dem bei Hülsenfrüchten und Ölkuchen ähnlich. Vor allem aber sind es die Malzkeime, die ihres hohen Prozentgehaltes an Eiweißkörpern wegen für Milchvieh bevorzugt werden. Jedoch auch dem Jungvieh wirft man sie mit Vorliebe zur Fleischmast vor. Mit einer geringen Einschränkung gilt das Gesagte für die Treber, das Nebenprodukt aus dem Maischprozeß. Nur ist bei der Verfütterung in nassem Zustande Vorsicht am Platze, da die Treber große Neigung zur Zersetzung zeigen. Die rasche Wärmeentwicklung des Treberhaufens fördert die Bildung von Milchsäure und sehr bald auch von Butter- und Essigsäure, womit eine Verwendung als Viehfutter unmöglich geworden ist. Dagegen bilden gärende Treber wieder ein ausgezeichnetes Düngemittel zur Erzeugung hochwertiger Kulturerde. Im übrigen zeichnen sich diese Nebenprodukte in der Verfütterung an Vieh durch eine relativ leichte Verdaulichkeit aus. Auch sind sie intensiv nährend und werden um ihrer Schmackhaftigkeit willen von den Tieren gern genommen. Nicht in dem hohen Maße geeignet, wenn auch durchaus nicht wertlos für die Viehhaltung ist ausgelaugter Hopfen. Er besitzt einen relativ hohen Gehalt an Rohprotein und kann ebenfalls leicht verdaut werden.

Die Verwertung eines weiteren sehr wertvollen Rückstandes aus der Biererzeugung, des der Preßhefe, ist durch die Herabsetzung des Gesamtgehaltes unseres gegenwärtigen Bieres unmöglich gemacht. Darunter leiden die Bäckereien wie die Speiseküchen in gleichem Maße. Auch die Verwendung der Nachwürzen und der Waschwässer der Treber, um Bieressig daraus zu bereiten, hat fast ganz aufgehört. Und doch kann man aus alledem entnehmen, wie in der Biererzeugung sämtliche Nebenprodukte und Abfälle, selbst die quantitativ unbedeutenderen, verwertet werden, sodaß für die Nahrung von Menschen oder Tieren auch nicht der kleinste Prozentsatz verloren geht.

Wie bescheiden sich in alter Zeit die Entwicklung der Biererzeugung für das Wirtschaftsleben Frankfurts gestaltete, das ging aus der Geschichte des Brauereigewerbes hervor. Die reiche Stadt mit ihrem blühenden Handel und dem zünftlerischen Gewerbegeist war einer industriellen Entwicklung nicht günstig. Noch um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts sah man sich vergebens nach einer Berufsgruppe um, die entschlossen den Weg nach einer fabrikmäßigen Herstellung gegangen wäre. Sporadisch auftauchende Versuche blieben auf solche beschränkt, bis es dem Beispiele Conrad Bindings gelang, die Frankfurter Biererzeugung so gründlich umzugestalten, daß es ihr in kürzester Zeit möglich wurde, die Monopolstellung der Münchener und böhmischen Brauanstalten zu brechen. Wie sich die aufsteigende Bewegung der jungen Industrie vollzog, spiegelt sich in nachstehender Tabelle wider:

Jahrgang	Biergewinnung nach Hektolitern				Biergewinnung im Braust.-Gebiet auf den Kopf in l.
	im Reiche	im Brausteuer-Gebiet	in Frankfurt a. M.	in der Brauerei Binding	
1872	32 944 000	16 102 000	333 520	9 705	52
1875	38 935 000	21 358 000	433 237	22 705	67
1880	38 572 000	21 136 000	417 574	45 319	62
1885	41 875 000	24 291 000	509 728	86 983	68
1890	52 830 000	32 279 000	721 976	138 864	84
1895	60 695 000	37 733 000	759 902	167 207	92
1900	70 875 000	44 737 000	940 760	223 165	101
1905	72 755 000	46 264 000	1 099 555	250 150	97
1910	64 465 000	38 080 000	986 750	231 554	74
1911	70 353 000	41 348 000	1 105 028	264 888	79
1912	67 872 000	39 358 000	1 015 037	309 458	75
1913	69 200 000	40 974 000	1 004 349	292 554	77

Aus dieser Übersicht ergibt sich vor allem für das norddeutsche Brausteuergebiet, dem bekanntlich die süddeutschen Staaten Bayern, Württemberg, Baden und Elsaß-Lothringen nicht angehören, eine Zunahme der Biererzeugung, die von unwesentlichen Schwankungen abgesehen, anfangs schnell anwachsend, um den süddeutschen Vorsprung einzuholen, späterhin gekennzeichnet ist durch ein gesundes Verhältnis zur Bevölkerungszunahme des Reiches. Der Bierkonsum auf

den Kopf erreichte im Jahre 1900 eine Rekordhöhe, um nach einem vorübergehenden Rückgang wieder stationär zu bleiben.

Ein ganz anderes Bild ergibt die Entwicklung der Brauereibetriebe der Zahl nach:

Jahrgang	Zahl der Bierbrauereien				Prozentualer Anteil der Brauerei Binding an der Biererzeugung	
	im Brausteuer-Gebiet		in Frankfurt a. M.	von über 5000 T Malzverbrauch	im Brausteuer-Gebiet	in Frankfurt a. M.
	gewerbliche	Braustätten				
1872	10 478	3 679	33	—	0,06	2,9
1875	10 487	2 214	34	—	0,11	5,2
1880	10 460	1 187	24	—	0,21	10,9
1885	9 461	1 059	20	—	0,36	17,—
1890	8 054	915	17	—	0,43	19,2
1895	7 068	779	13	—	0,45	22,—
1900	6 283	620	14	—	0,5	23,7
1905	5 602	393	12	—	0,54	22,8
1910	4 297	27	12	6	0,61	23,5
1911	4 170	29	11	7	0,64	24,—
1912	3 969	33	10	7	0,78	30,5
1913	3 760	26	10	8	0,70	29,1

Jene gewaltige Wandlung, die das Brauerei-Gewerbe seit der Gründung des Reiches erfahren hat, geht aus dieser Übersicht klar hervor. Während die Erzeugung eine stetige Steigerung aufwies, verminderte sich unausgesetzt die Zahl der Betriebe. Die Ausnützung der technischen Erfindungen hatte eine erhebliche Erstarkung der großgewerblichen Unternehmen zur Folge, die auch zur Zeit noch nicht abgeschlossen ist. Ja die Not des Weltkrieges hat in erhöhtem Maße einer Aufsaugung der wirtschaftlich schwächeren Brauereien in die Hände gearbeitet, und die alten „Braustätten" sind so gut wie von der Bildfläche verschwunden. Ebenso haben in Frankfurt die kleinen Betriebe aufgehört zu bestehen. Dagegen nahm mit dem Jahre 1870 die Erzeugung der Brauindustrie in der alten Handelsstadt immer größere Bedeutung an, und es ist vor allem interessant dem wachsenden Anteil der Brauerei Binding in der Tabelle nachzugehen. Gegenüber dem Gesamtumsatz in dem Brausteuer-Gebiet ist er rund um das Dreizehnfache, in Frankfurt um das Zehnfache angestiegen und nähert sich stark einem Drittel der Erzeugung überhaupt. Noch überraschender aber tritt die Bedeutung des Bindingschen Unternehmens in Erscheinung, prüfen wir die Großbetriebe nach, die gleich ihm seit Jahren im Brausteuer-Gebiet einen jährlichen Malzverbrauch von über 5000 Tonnen haben. Es sind unmittelbar vor dem Kriege 8 Brauereien gewesen, denen insgesamt 3778 Betriebe mit einer niedrigeren Produktionsziffer gegenüberstanden. Erinnern wir noch daran, daß es sich in der Krönungsstadt am Main um keinen Brauort von uralter Berühmtheit handelt, daß die Mittel der Reklame versagen, wenn nicht die Güte des Erzeugnisses dahintersteht, so gewinnen diese Ziffern umsomehr an Bedeutung. Der Aufstieg der Brauerei Binding, die sich

bewußt alle Fortschritte der Technik und der Chemie zu eigen gemacht hat, ist ein lebendiges Beispiel für die tief greifende Umgestaltung, die das ganze Gewerbe seit 50 Jahren in Deutschland erfahren hat. Von Bayern ging der erste Anstoß zur Änderung der überlieferten Geschäftsweise und der alten Brauverfahren aus; er wurde mit zähem Eifer in Norddeutschland aufgenommen und verwertet.

So ist es gekommen, daß Deutschland heute England überflügelt hat und an der Spitze aller bierbrauenden Länder der Erde steht. Die Einrichtungen und Ausstattungen der deutschen Betriebe sind vorbildlich geworden und unsere Architekten und Ingenieure bauen die Anlagen für die ganze Welt. Brauereiversuchsstationen sind eingerichtet in München und Nürnberg und angegliedert der Landwirtschaftlichen Hochschule in Berlin, die sie als einen besonderen Zweig der Gärungsindustrie behandelt und das Diplom des Brauerei-Ingenieurs verleiht. Überall geht eine technisch-wissenschaftliche Durchdringung des Gewerbes vor sich und ruft eine allgemeine Veredelung der Erzeugung hervor. Ein strenges Braugesetz greift auf die bayerische Vorschrift vom Jahre 1516 zurück, wonach „für an allenthalben in unsere Stette, Märkte und auf dem Lande zu keinem Pier merer Stukh, dann allein Gersten, Hopfen und Wasser genommen und gebraucht sölle werden." Es sind sind daher auch alle Behauptungen, wie etwa die von der Verwendung von Herbstzeitlose, Fliegenholz oder gar Strychnin, um Hopfen zu sparen, in das Reich der Fabel zu verweisen. Nicht nur würde eine solche Fälschung von Chemikern und Ärzten sofort erkannt und des veränderten Geschmacks wegen von den Konsumenten zurückgewiesen werden, sie ließe sich auch nach Art des Betriebes nicht verheimlichen. Zusätze von Syrup oder Zucker, um dem Bier Farbe, von Salz oder Cayennepfeffer, um ihm Schärfe zu verleihen, können vorkommen, sind aber völlig unschädlich. Man darf daher ohne Übertreibung behaupten, daß unser deutsches Bier ein Genuß- und Nahrungsmittel ist, das seinem ganzen Wesen nach eine ausgesprochene Verfälschung nicht zuläßt.

Diesem Bild der Lichtseiten fehlen natürlich auch die Schatten nicht. Eine der schwersten Gefahren war lange Zeit hindurch die drohende Überproduktion, wovon jedoch das Gewerbe durch die Brausteuergesetze verschont geblieben ist. Insofern haben die hohen Auflagen, die unsere deutsche Brauindustrie manch schwerer Belastungsprobe aussetzten, günstig auf die Betriebe selbst zurückgewirkt; sie sind aber auch im ordentlichen Haushalt des Deutschen Reiches vor dem Kriege ein Einnahme-Posten gewesen, der in der Höhe von nahezu 1/4 Milliarden Mark unmittelbar nach den Zöllen kam und das Rückgrat einer geordneten Finanzverwaltung bilden half. Wie diese Steuerkurve verlief und wie in ihr die beiden Erhöhungen der Abgaben vom Jahre 1906 und 1909 zum Ausdruck kommen, vermögen wir an der Hand nachstehender Tabelle zu verfolgen:

Jahrgang	Steuer- und Zolleinnahmen vom Bier			Zölle und Verbrauchssteuern	
	im Reich	im Brausteuer-Gebiet	in Frankfurt a. M.	Abgaben in Frankfurt a. M.	Proz. Anteil der Bierzölle
	Mk.	*Mk.*	*Mk.*	*Mk.*	
1890	77 718 000	32 279 500	746 942	9 159 842	8,15
1895	87 181 000	34 633 000	793 578	8 465 294	9,2
1900	96 633 000	40 274 000	913 521	10 427 254	8,8
1905	55 812 000	40 956 000	1 009 961	14 689 841	6,9
1908	114 069 000	61 046 000	1 920 197	14 377 740	13,4
1909	154 489 000	98 384 000	2 076 353	17 477 079	11,9
1910	211 204 000	132 697 000	3 710 792	17 484 841	21,3
1911	236 846 000	145 256 000	4 096 256	23 447 936	17,5
1912	228 112 000	140 726 000	4 092 035	22 404 034	18,2
1913	232 357 000	145 890 000	3 969 971	22 096 626	18,0

So setzt sich im Kreislauf unseres völkischen Daseins die Auswertung eines qualitativ hochstehenden Nahrungs- und Genußmittels als Kulturfaktor fort. Kein zweites Beispiel kennt die Produktionsstatistik unseres Volkes, in dem ein Erzeugnis des Bodens in ähnlich restloser Weise für die Landwirtschaft, vor allem aber für den Menschen selbst und die Erfüllung seiner kulturellen Wünsche ausgenützt wird. Das deutsche Volk würde sich mit der Einstellung der Biererzeugung in geradezu unnatürlicher Weise eines Mittels berauben, das eine breit strömende Quelle gesteigerter Lebensenergie ist und als physisches Prüfungsmittel durch keine geistige Grübelei ersetzt werden kann. Darum möge für das Brauereigewerbe der alte Bibelspruch Geltung behalten — noli me tangere.

Was nun endlich die Ausübung des Brauereiberufes anbetrifft, so gehört dieser zu jenen Gewerben, die gesundheitlich vollkommen unschädlich sind. Schon die staubigen Räume der Darre werden heute nicht mehr betreten, da das Malz mechanisch gewendet wird. Die Biererzeugung selbst geht in geschlossenen Räumen vor sich, die stets von mäßiger Wärme und gut ventiliert sind. Schwere körperliche Arbeit wird von Maschinen geleistet, und lediglich in den Gär- und Lagerkellern, die eine niedrige Temperatur haben, muß sich der Arbeiter vor dem Durchnässen hüten und überhaupt die Räume nicht in erhitztem Zustande betreten. Verletzungen an den Bewegungsorganen kommen vor, dagegen hat die Zahl der Alkoholiker ganz erheblich abgenommen, seitdem der Haustrunk durch Geld abgelöst werden kann. Insgesamt ergibt die Berufsstatistik, daß in dem Brauereigewerbe das Auftreten der Volkskrankheiten noch unter dem normalen Durchschnitt bleibt, so daß auch nach dieser Seite hin das günstige Urteil über die Biererzeugung keine Korrektur erfährt.

Und in diesem hygienisch einwandfreien Gewerbe waren vor dem großen Kriege rund 120000 Personen beschäftigt. Ihnen gesellt sich noch ein ganzes Heer von Küfern, Böttchern und Hopfenbauern zu, von Glasbläsern und Arbeitern in den Fabriken zur Herstellung von Apparaten und Maschinen für den Brauprozeß, sowie das Gärungsgewerbe, die als Gesamtheit nicht einfach in dem Wirtschaftsleben ausgeschaltet werden können. Ist daher die Fortdauer der Biererzeugung aus nationalökonomischen Gründen in hohem Maße wünschenswert, so schwinden die letzten Bedenken dahin, haben wir erst das Bier auf seinen diabetischen Wert hin untersucht.

DAS BIER ALS NAHRUNGSMITTEL.

Welch eine Bedeutung kommt nun der umfangreichen Erzeugung des Bieres, wie sie der Rundgang durch das stattliche Anwesen der Bindingschen Brauerei erkennen läßt, für das Leben und Dasein des Menschen zu? Weit auseinander streiten hier die Meinungen. Und doch geht der Genuß alkoholischer Getränke auf jene biblischen Zeiten zurück, da der Gott der Sintflut unter dem Bogen des Friedens einen neuen Bund aufrichtete. „Noah aber fing an und ward ein Ackersmann und pflanzte Weinberge", so steht es geschrieben in dem Buch der Bücher, das gleich köstlich ist durch seine Weisheit wie durch sein liebevolles Eingehen auf die Sonnenseite des Daseins. Und es kennt auch nicht die bange Furcht vor dem Alkohol, diesem eingebildeten Gespenst weltfremder Enthaltsamkeitsfanatiker, denn es heißt weiter: „Und da er des Weines trank, ward er trunken". Was folgt, können wir uns schenken, stellen jedoch zur Genugtuung aller Lebenskünstler fest, daß dem vortrefflichen Noah aus seiner folgenschweren Genußfreudigkeit keinerlei Unannehmlichkeiten erwachsen sind. Der Alkohol ist nun einmal, wie schon die Herkunft des Wortes aus dem arabischen alkohl gleich Bleiglanz andeutet, das „feinste Wesen einer Sache", und wird auch als Bestandteil gegorener Getränke keine sündhaften Eigenschaften haben. Wer jedoch in seinem blinden Eifer so weit geht, ein Genußmittel des Mißbrauches wegen zu leugnen, das uns die allgütige Mutter Natur geschenkt hat, muß folgerichtig auch das Dach ablehnen, das wir über dem Kopfe haben, weil ein herabgleitender Ziegelstein einen Menschen erschlagen kann. Größer aber noch wird die Selbstenttäuschung jener Unentwegten sein, die etwa glauben, daß ein Alkoholverbot die Neigung zur Schlechtigkeit mindere oder gar aus der Welt schaffe. Geschieht auch manche Tat in der Erregung des Trunkes, so ist doch der Genuß des Alkohols verbrecherischem Tun nicht günstig. Seinem Wesen nach unverhüllt zutage tretend, widerstandslos den inneren Menschen nach außen kehrend, ist der Alkohol Warner und Unheilstifter zugleich. So heben sich Nutzen und Schaden auch des gesteigerten Alkoholgenusses auf.

Als ein Köhlerglaube, der unausrottbar ist, weil er immer wieder mit gleicher Zuversicht vorgetragen wird, muß die Behauptung von der Wertlosigkeit des Alkohols als Nahrungsmittel zurückgewiesen werden. Schon Liebig erklärt, daß reines Lager-Bier, wenn mit magerem Fleisch und etwas Brot genossen einen Nahrungswert ergibt, der sich dem der Milch nähert, mit fettem Fleisch aber dem von Reis, und er sagt an anderer Stelle, daß es in biertrinkenden Ländern ein allgemeines Mittel ist, sowohl zur Erhaltung der Gesundheit wie auch für Kranke und zugleich als die Milch angesehen werden muß für bejahrte Menschen. Gewiß ein beachtenswertes Urteil dieses ernsten und erfahrenen Gelehrten. Es wird von deutschen Ärzten bestätigt, die den Nährwert eines Liters leichten Bieres auf

190 und bei extraktreichen Bieren auf 500–600 Kalorien berechnen. Ferner wird die Stammwürze um ihres Zuckergehaltes willen als lösendes Heilmittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane lange schon in unseren Kliniken angewendet. Wahr ist daher allein, daß die aufzunehmende Menge des Alkohols begrenzt wird durch ihre Wirkung auf das Nervensystem. Naturgemäß richtet sich das Maß dieser Beschränkung sowohl nach der körperlichen Verfassung wie auch nach den Lebensverhältnissen des einzelnen Menschen. Vor allem darf ein Arbeiter mit angestrengter Muskeltätigkeit darin weiter gehen als der Kopfarbeiter, denn der Alkohol ist nicht nur ein Genußmittel sondern auch ein Nährstoff. Er übernimmt gleich den Kohlehydraten, jenen wichtigen organischen Nährstoffen, die Zersetzung im Stoffwechsel, das heißt, er wird verbrannt, im Körper oxydiert, also unter Zuhilfenahme von Sauerstoff verarbeitet. Auf diesem Wege schont der Alkohol das Eiweiß. Selbstverständlich ist die Ersparnis nicht restlos anzunehmen, denn eine gewisse Eiweißzersetzung findet immer statt und muß durch entsprechende Nahrungsaufnahme ersetzt werden. Andernfalls würden die Gewebe, deren wichtiger Bestandteil stickstoffhaltige Eiweißkörper sind, elend zugrunde gehen.

Sehr erheblich ist jedoch der Umfang von Leistungen unseres Organismus, der mit Fett oder Kohlehydrate gedeckt werden kann und dafür das wichtige Eiweiß spart. Setzen wir an Stelle jener Stoffe den Alkohol ein, so übernimmt er im Stoffwechsel die gleiche Tätigkeit, ohne in den Leistungen für den Organismus zurückzubleiben. Mit dieser Einschränkung gilt daher auch das Sprichwort: wo ein Brauhaus steht, braucht man kein Backhaus.

Von grundlegender Bedeutung für die Stellung des Alkohols innerhalb unserer Nährstoffe ist jene wissenschaftliche Erkenntnis der neueren Physiologie, die uns darüber belehrt, daß bei angestrengter körperlicher Arbeit der Eiweißzerfall nicht größer ist als in der Ruhe. Demnach sind die stickstoffreien Nährstoffe die Quelle der Muskelkraft. Diese Tatsache gehört jenen allgemeinen Erfahrungen an, die von jedermann ohne Schwierigkeit nachgeprüft werden können. Wem sollte es noch nicht aufgefallen sein, daß man bei starken körperlichen Anstrengungen eine ungleich größere Menge von Alkohol schadlos verarbeiten kann als in der Ruhe des Stammtisches! Damit ist uns der untrügliche Beweis gegeben, um wie viel schneller während der Tätigkeit der Stoff verbrannt und in lebendige Kraft umgesetzt wird. Daß die Wirkung des Alkohols jedoch nicht überall eine gleich nützliche ist, hängt im wesentlichen von Leben und Gewohnheit des Einzelwesens ab. Das Vertragenkönnen ist außerordentlich verschieden. Es beginnt bei Mengen von Alkohol, die kaum nennenswert sind; es vermag sich aber bis zu einem täglichen Genuß zu steigern. den man als unmäßig abzulehnen geneigt ist. Die Grenze wird, von den seltenen Fällen der schwerer Magenerkrankungen abgesehen, bestimmt durch den Einfluß des Alkohols auf die Erregbarkeit des Nervensystems.

Nicht ohne innere Berechtigung urteilt sehr häufig die allgemeine Meinung — man habe sich bei harmlosem Genuß betrunken geredet.

Drum leeret in Andacht den Becher, der Wein ist dem Himmel entstammt,
Seit Noah, dem Urahn der Zecher, ist Trinken ein heiliges Amt.
Das richtige Maß doch zu finden, kein Weiser lehrt es, kein Buch —
Aus diesen und anderen Gründen folgt jeder dem eigenen Zug.

So heißt es in einem alten studentischen Volksliede. Vor einem Grundirrtum müssen wir uns daher immer hüten, vor der Annahme, als beruhige der Alkohol die Nerven. Schon die Wirkung genossener Getränke, bald erfrischend, bald erwärmend, dann wieder sättigend, endlich gar die Müdigkeit vertreibend, läßt nicht auf einen Niederschlag unserer Empfindungen schließen. Im Gegenteil, für erregte Menschen rückt die Gefahr der Betäubung auch bei mäßigem Genuß in verhängnisvolle Nähe. Und das ist in seiner Wirkung gleichbedeutend mit den schlimmsten Folgen jeglicher Überreizung, mit dem Angriff auf das Zentralnervensystem. Einer scheinbaren Herabsetzung der Erregbarkeit im äußeren Bilde steht immer eine gesteigerte, bis zur Trübung der Gehirntätigkeit führende Reizung der Nerven gegenüber. Mit dieser Störung aber beginnt erst der schädigende Einfluß auf den Gesundheitszustand des Menschen, den man landläufig als eine Vergiftung des Organismus bezeichnet. Er ist unbestreitbar und in seiner Wirkung genau den Gesetzen der Überschreitung unterworfen wie das Übermaß eines sonstigen Genusses, sei es an geschlechtlicher oder selbst an geistiger oder körperlicher Tätigkeit. Die Ökonomie des Verbrauchs an motorischen Kräften verlangt Mäßigkeit, nicht aber Enthaltsamkeit.

Mit dieser Erkenntnis berühren wir die nützliche Seite der Alkoholfrage überhaupt. Wie der Alkokol bei vernünftigem Gebrauch als Nährmittel durch seine Zersetzung der Kohlehydrate das Gleichgewicht unsres Stoffwechsels in dem Körper aufrecht zu erhalten bestrebt ist, so fördert er als Genußmittel den Ausgleich der Licht- und Schattenseiten unsres seelischen Innenlebens. Zum festlichen Mahle, in den Stunden der Muße und bei heiteren Gesprächen ist er ein lieblicher Gast, wie kein zweiter geeignet, die Hemmungen sich kreuzender Gefühle zu beseitigen. Ein froher Trunk, und das ist eine uralte talmudische Weisheit, löst die Zunge, die Herzen erschließen sich und wir lernen unsere wackeren Mitmenschen mit all ihren guten und schlechten Eigenschaften kennen. Wäre daher der Alkohol nicht – um dieser Wirkung willen müßte er erfunden werden!

Bedeutungsvoller noch ist die Auslösung eines krafterregenden Gefühllebens, die zwar nicht unmittelbar, wohl aber nachwirkend eine Steigerung der geistigen Produktion zur Folge hat. Persönlichkeiten sind immer Temperamente, und sie bedürfen zur Wahrung des inneren Gleichgewichtes einer Entlastung, die sich in der Anregung durch den Genuß des Alkohols vollzieht. Das allein erklärt die unbewußte Hinneigung bedeutender Menschen zu einem erholenden Trunke.

Und diesem Einfluß entzog sich nicht einmal der nüchterne Schiller. Auch er hat erkannt, daß es kein begierdeloses Wohlgefallen gibt, und er hat trotz seines Glaubens an die Harmonie durch die Wahrheit des Schönen den ewigen Widerstreit des sinnlichen und des geistigen Triebes in seinem Gedicht von dem „Ideal und dem Leben" als eine unlösbare Aufgabe für den Menschen zugegeben. Wie wenig Schiller in dem Alkohol ein Erzeugnis höllischen Geistes sah, geht aus den kernhaften Versen hervor:

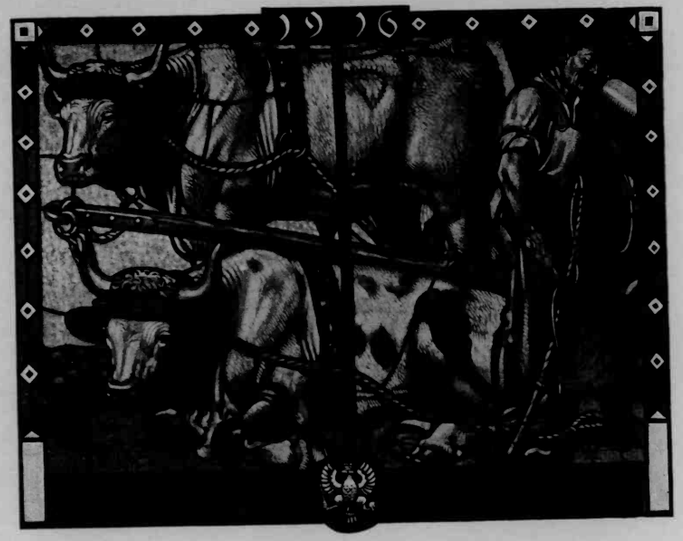
Drum ein Sinnbild und ein Zeichen
Sei uns dieser Feuersaft,
Was der Mensch sich kann erlangen
Mit dem Willen und der Kraft.

Diese Lebenserfahrung widerlegt kein Gestammel voreingenommener Enthaltsamkeitsschwärmer. Und wie Sokrates, Luther, Shakespeare, Goethe oder aus den Reihen der Musiker Beethoven, der bildenden Kunst Lionardo und Michelangelo zu einem vernünftigen Alkoholgenuß standen, ist genugsam bekannt. Es wäre unendlich zu bedauern, wenn eine irregeleitete Zeit die Menschheit in das Prokrustes-Bett der Enthaltsamkeit spannen wollte, um dem natürlichen Abfluß der gesteigerten Gemütserregung oder der Leidenschaft eine Schranke zu errichten, die an andrer Stelle mit desto heftigerer Maßlosigkeit durchbrochen wird.

Und besitzt etwa nicht jeder Mensch in den Stunden der Muße das Recht auf Befriedigung seiner Sehnsucht nach einem vernünftigen Genuß? Wird ihm dieser vorenthalten, so sucht er sich selbst seinen Weg, der die Spuren gewalttätiger Entladung tragen wird. Unsre Sorge muß daher ausschließlich darauf gerichtet sein, daß die Bedürfnissteigerung nicht einen Grad erreicht, der die Befriedigung von Lust und Glück in den unangenehmen Empfindungen eines überreichen Genusses erstickt. In dem harten Kampf um das Dasein, in dem Ringen mit dem grauen Gespenst des sich gleichenden Alltags ist der Alkohol in seiner Wirkung eines gesteigerten Selbstbewußtseins, sowie der Behebung der Mutlosigkeit und der Verklärung des Augenblicks durch die Zuversicht ein Moment zur Förderung der sittlichen und wirtschaftlichen Kräfte des Menschen von allerhöchster Bedeutung. Kein Geringerer als Goethe hat für die veredelnde Wirkung eines mäßigen Alkoholgenusses in dem Schenkenbuch seines westöstlichen Divans die herrlichsten Worte gefunden:

Daß aber der Wein von Ewigkeit sei,
Daran zweifle ich nicht;
Oder daß er vor den Engeln geschaffen sei,
Ist vielleicht auch kein Gedicht.
Der Trinkende, wie es auch immer sei,
Blickt Gott frischer ins Angesicht.

Brauerei
Binding
Frankfurt a/M.



NEH
MSH 03405 OCT 07 1994

END OF
TITLE